



**Современный  
Гуманитарный  
Университет**

**Дистанционное образование**

---

---

Рабочий учебник

Фамилия, имя, отчество \_\_\_\_\_

Факультет \_\_\_\_\_

Номер контракта \_\_\_\_\_

## **ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

### **ЮНИТА 1**

**ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ.  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПОДГОТОВКИ  
ПЕРСОНАЛА**

**МОСКВА 1999**

Разработано В.В.Варенник, канд. экон. наук.

Рекомендовано Министерством общего и профессионального образования Российской Федерации в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений

# **КУРС: ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Юнита 1. Общественное питание. Организация обслуживания и подготовки персонала.

Юнита 2. Содержание ресторанов и бистро.

## **ЮНИТА 1**

В юните даны общие сведения о состоянии общественного питания в нашей стране и за рубежом. Рассмотрены структура и типы предприятий, применяемые формы и методы обслуживания, а также основные методы работы с персоналом.

Для студентов Современного Гуманитарного Университета

Юнита соответствует профессиональной образовательной программе № 1

## ОГЛАВЛЕНИЕ

	стр.
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН .....	4
ЛИТЕРАТУРА .....	5
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ОБЗОР .....	6
1. Характеристика типов предприятий общественного питания .....	7
2. Производственная структура предприятий .....	17
3. Меню в предприятиях общественного питания .....	19
4. Различные виды обслуживания и их особенности .....	23
5. Обслуживание банкетов и приемов .....	25
6. Эффективность использования работников и подготовка обслужи- вающего персонала .....	38
7. Санитарное состояние предприятий и техника безопасности .....	39
ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ .....	46
ГЛОССАРИЙ*	

---

\* Глоссарий расположен в середине учебного пособия и предназначен для самостоятельного заучивания новых понятий.

## **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

Характеристика типов предприятий общественного питания. Производственная структура предприятия. Меню в предприятиях общественного питания. Различные виды обслуживания и их особенности. Обслуживание банкетов и приемов. Эффективность исследования работников и подготовка обслуживающего персонала. Санитарное состояние предприятия и техника безопасности.

## **ЛИТЕРАТУРА**

### **Базовая**

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Под ред. И.Г.Бережного. М., 1980.  
или
2. Келлинг А., Фогель Г. Руководство для официантов. М., 1980.

### **Дополнительная**

3. Основы управления в индустрии гостеприимства / Под ред. Р.А.Браймера. М., 1995.
4. Нейман Г., Шарфе А. Искусство обслуживания. М., 1983.
5. Уильям Л. Карл. Организация обслуживания на предприятиях массового питания. М., 1979.
6. Надежин Н.А., Красильников В.А., Красильников Н.А. Современный ресторан и культура обслуживания. М., 1974.
7. Вехи на пути Макдональдса // Коммерческий вестник, 1992. № 9-10.
8. Питание и общество. Еще раз о русском бистро, но подробнее. 1996. № 2.

---

Примечание. Знаком (\*) отмечены работы, использованные при составлении тематического обзора.

Современный Гуманитарный Университет

## ВВЕДЕНИЕ

Велико социально-экономическое значение общественного питания в современном обществе. Оно обеспечивает воспроизводство рабочей силы, экономию общественного труда и материальных ресурсов, изменение структуры рынка продовольственных товаров.

Общественное питание в нашей стране всегда было представлено широкой сетью столовых, ресторанов, закусочных, чайных и других предприятий общественного питания. При этом сеть предприятий развивалась с учетом национальных особенностей различных территорий и тех прогрессивных сдвигов, которые происходили в обществе благодаря развитию смежных отраслей производства и науки. Но необходимо отметить, что темпы этих изменений, особенно в части оздоровления ассортимента на основе рекомендаций диетологов были незначительны.

В последние десятилетия в структуре сложившегося общепита произошли значительные изменения. Меньше стало общедоступных столовых и закусочных, больше предприятий ресторанного типа.

Произошла своего рода поляризация, когда на одном полюсе сгруппированы рестораны с высоким уровнем цен, а на другом - предприятия быстрого обслуживания. Все это явилось следствием прямого копирования системы общепита отдельных западных стран, часто без учета их специфических особенностей. Но главная цель - снижение роли и места домашнего питания в жизни всех членов общества - пока не достигнута. Совершенно другую картину можно наблюдать в общепите США.

Например, среднестатистический американец питается вне дома два раза в день. Многие экономисты видят в этом проявление самого высокого в мире уровня жизни. Другие считают, что причина кроется в самой развитой в мире системе общественного питания. Как бы там ни было, быстрое развитие сферы обслуживания в послевоенный период позволило американцам уже к середине 80-х годов заметно расширить потребление пищи вне дома.

Специалисты уверено заявляют, что тенденция дальнейшего увеличения доли общественного питания в ежедневном рационе американцев в ближайшие годы не изменится.

Под воздействием такого фактора, как уровень знаний в вопросах питания, за последние десятилетия произошли серьезные изменения в характере питания основной массы населения США. Если в довоенные годы полнота там считалась нормальной и даже, в определенной мере, проявлением здоровья, то в последние годы излишний вес и ожирение рассматриваются как внешние проявления тех или иных болезней.

Все более распространенным становится понимание зависимости здоровья от продуктов питания. В этой связи к питанию стали относиться не столько с точки зрения удовлетворения определенных пищевых потребностей, сколько с позиции четкого и сбалансированного обеспечения работы всех клеток организма необходимыми питательными веществами.

Однако, при заметном изменении внутригруппового ассортимента, по определенным товарным позициям, общие тенденции в развитии предприятий общественного питания сохраняются.

Значительные изменения произошли и в системе питания в нашей стране. Наряду с сохранением уже развитых типов предприятий добавились новые национальные "кухни", ранее не представленные на рынке общественного питания. Одновременно развитие получили и новые типы предприятий общественного питания.

---

\* Жирным шрифтом выделены новые понятия, которые необходимо усвоить. Знание этих понятий будет проверяться при тестировании.

## ХАРАКТЕРИСТИКА ТИПОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Каждое предприятие общественного питания характеризуется определенными признаками. Основными из них являются: тип, основной контингент посетителей, характер суточного рациона, ассортимент продукции и напитков, методы и формы обслуживания посетителей, формы расчетов с ними, состав и планировка помещений, число мест для посетителей, характер организации производства, место предприятия в системе управления, размещение его на территории населенного пункта, возможная трансформация предприятия.

Размещение предприятий общественного питания отличается многообразием. В зависимости от типа предприятия, они могут размещаться как в отдельно стоящих собственных зданиях, так и в арендованных помещениях. При этом арендодателями выступают самые разнообразные предприятия, включая муниципалитеты, гостиницы, колледжи, школы, ВУЗы, заводы, фабрики, больницы, поликлиники, военные части, судебные органы, клубы, театры, стадионы и т.п.

Основными типами предприятий общественного питания являются: фабрики-заготовочные, фабрики-кухни, предприятия, выпускающие охлажденную и быстрозамороженную продукцию, кулинарные фабрики, специализированные заготовочные предприятия и цехи, столовые, рестораны, кафе, закусочные, буфеты, домовые кухни, магазины кулинарии, бары-молочные, пивные, винные и специализированные предприятия по продаже определенного ассортимента блюд, напитков и сопутствующих товаров.

**Фабрики-заготовочные** - это крупные механизированные предприятия, предназначенные для изготовления в широком ассортименте полуфабрикатов и комплексного снабжения ими предприятий-доготовочных и магазинов кулинарии. Производственные цехи фабрик-заготовочных оснащаются современным высокопроизводительным оборудованием - поточно-механизированными и автоматическими линиями, автоматами и т.п.

На фабриках-заготовочных организуется крупное складское хозяйство, включающее различные специализированные кладовые, холодильные и морозильные камеры для обеспечения соответствующих режимов хранения сырья и готовой продукции. Требующийся режим обеспечивается автоматически, а наблюдение за его поддержанием может осуществляться дистанционно, с рабочего места кладовщика.

Применение различных механизмов в процессе погрузочно-разгрузочных работ значительно облегчает труд работников. На базе фабрик-заготовочных организуются хозрасчетные комбинаты питания или объединения общественного питания.

**Фабрики-кухни** - крупные механизированные предприятия, выпускающие в основном обеденную продукцию, кулинарные и кондитерские изделия с доставкой специализированным транспортом на предприятия-доготовочные. В здании фабрики-кухни могут быть размещены столовая, ресторан, кафе.

В составе фабрики-кухни иногда организуют специализированные цехи по изготовлению охлажденных и быстрозамороженных блюд, безалкогольных напитков и др.

**Кулинарная фабрика** - это предприятие, изготавливающее индустриальными методами готовые блюда с расфасовкой их в алюминиевые, пластмассовые лотки, гибкую пленку, пакеты. Кулинарная фабрика отличается высоким уровнем механизации благодаря использованию для массового производства продукции высокопроизводительного оборудования - поточно-механизированных и автоматических линий, оборудования непрерывного

действия и др. Продукция кулинарных фабрик реализуется главным образом на предприятиях, где нет своего производства или мощность его в определенные периоды года недостаточна, например в курортной местности в летний сезон.

**Фабрика быстрозамороженных блюд.** Отличительной особенностью этого предприятия является использование низкотемпературного оборудования для замораживания готовых блюд, расфасованных или в блоках, при температуре от -30 до -40°C. Быстрозамороженные блюда могут храниться в течение нескольких месяцев при температуре не выше -18°C, но при этой же температуре их следует и транспортировать. Эту продукцию используют в основном для снабжения вагонов-ресторанов, предприятий, расположенных в местах отдыха, а также магазинов кулинарии.

**Специализированные цехи по выработке полуфабрикатов** организуются для снабжения предприятий-догоотовочных и магазинов кулинарии мясными, рыбными, овощными полуфабрикатами. Эти цехи чаще всего размещают при мясокомбинатах, овощехранилищах, которые организуют кольцевой завоз своей продукции на доготовочные предприятия.

**Специализированные кулинарные цехи** организуют, как правило, в составе крупных предприятий общественного питания. Их назначение - изготовление кулинарных изделий из мяса, рыбы, овощей и других продуктов для реализации в основном в магазинах кулинарии.

**Столовая** - самый распространенный тип предприятия общественного питания. Ее назначение - приготовление и реализация населению преимущественно обеденной продукции. В зависимости от спроса столовая обязана предоставлять посетителям полный рацион (завтрак, обед, ужин) или часть его. Столовые обычно оказывают и дополнительные услуги (отпуск обедов на дом, прием предварительных заказов и др.). Для продажи кулинарных изделий и полуфабрикатов в некоторых столовых, кроме буфетов, организуют специализированные прилавки, кулинарные секции и т.п.

В зависимости от обслуживаемого контингента и места расположения столовые подразделяются на общедоступные и столовые при промышленных предприятиях, учреждениях, стройках, учебных заведениях, школах, транспортных организациях и др.

Общедоступные столовые обычно обслуживают местных жителей и приезжих. Режим работы столовых, обслуживающих определенные контингенты, согласовывается с администрацией обслуживаемых предприятий, учреждений, учебных заведений.

В столовых при промышленных предприятиях, высших и средних специальных заведениях, школах организуется приготовление и отпуск комплексных обедов, завтраков, ужинов.

В столовых при общеобразовательных школах с числом учащихся 320 и более предусматривают отпуск комплексных завтраков и полдников с учетом возрастных групп. В столовых при профессионально-технических училищах организуют двух- или трехразовое питание по установленным нормам суточного рациона.

Применяются различные формы самообслуживания, предварительная сервировка столов. Отпуск продукции производят по расчетным кассовым чекам, оплаченным абонементом, лимитным книжкам или талонам.

В столовых, работающих вечерами как рестораны или кафе, должны быть предусмотрены площадки для эстрады и танцев, соответствующим образом оформленные. Используются музыкальные автоматы, магнитофоны, игровые автоматы. Посетителей могут обслуживать официанты. Меню, формы обслуживания, система расчета с посетителями - те же, что в ресторанах или кафе.



**Столовые-раздаточные** оснащают оборудованием для подогрева пищи и отпуска ее непосредственно из изотермической тары (термосов и т.п.), раздаточные организуют для обслуживания небольших контингентов. Кроме отпуска скомплектованных обедов, завтраков, ужинов, здесь продают молочнокислые продукты, соки, булочные, кондитерские изделия и др.

Передвижные столовые предназначены для обслуживания малочисленных контингентов, рассредоточенных по месту работы на больших территориях - прокладчиков газо- и нефтепроводов, участников геологоразведочных экспедиций, строителей и т.п. Они могут обеспечиваться полным рационом или частью его. В этих столовых должна быть небьющаяся посуда, расчет за питание осуществляется по абонементам или наличными, если раздатчик один.

**Диетические столовые** (диетические отделения столовых) предоставляют для нуждающихся в лечебном питании полный дневной рацион (по заключению медицинского учреждения) или часть дневного рациона (без направления врача-диетолога). В общедоступных диетических столовых рекомендуется иметь 5-6 основных диет, в диетических отделениях - не менее 3. Для каждой диеты готовят холодное, первое, второе и сладкое блюда. Для продажи сопутствующего ассортимента покупных товаров открывают буфеты. В них продают молочнокислые продукты, фрукты, ягоды, соки, минеральные воды, витаминизированные напитки.

В основном применяется самообслуживание, в отдельных случаях обслуживание официантами, допускается свободный выбор блюд.

**Ресторан** - предприятие общественного питания, в котором реализация широкого ассортимента блюд, изготавливаемых в основном по индивидуальным заказам, сочетается с организацией отдыха посетителей. Рестораны организуют обслуживание съездов, конференций, официальных вечеров, приемов, семейных торжеств, банкетов, проведение тематических вечеров и т.п.

В каждом ресторане, как правило, имеется кондитерское производство с широким ассортиментом выпускаемых изделий. В качестве сопутствующих товаров в продаже должны быть шоколад различных видов и в разной расфасовке, винно-водочные изделия, ром, коньяк, шампанское, табачные изделия.

В меню включаются блюда для немедленной подачи - так называемые дежурные, а также фирменные блюда, которые готовятся только в данном ресторане. Многие рестораны специализируются на изготовлении национальных блюд.

Обслуживающий персонал должен быть одет в специальную форму. Обслуживание осуществляется под наблюдением метрдотеля. Работники, принимаемые на должности метрдотелей, барменов, официантов должны пройти специальное обучение. В ресторанах высших разрядов, обслуживающих иностранных туристов, работники должны владеть иностранным языком.

В ресторанах должен быть обеспечен высокий уровень комфорта за счет оборудования их удобной мебелью и создания надлежащего микроклимата, в частности путем кондиционирования воздуха. Помещения для посетителей должны отличаться художественным оформлением, выдержанным в определенном стиле, соответствующем названию ресторана.

Рестораны размещают преимущественно на центральных, оживленных улицах, на железнодорожных вокзалах и автовокзалах, в аэропортах, на пристанях, теплоходах, морских судах, в плавучих домах отдыха, при гостиницах, мотелях, в местах массового отдыха: в парках, садах, а также на стадионах и в пригородных зонах.

**Вагоны-рестораны** предназначены для обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта и поездной бригады (по специальному меню) в

пути. Вагон-ресторан имеет зал для посетителей, производственное помещение, моечное отделение и буфет.

Скоропортящиеся продукты хранят в охлаждаемых шкафах, люках. В вагоне-ресторане реализуют холодные закуски, первые, вторые и сладкие блюда, дорожные наборы (в пакетах), заготовленные на станции отправления, кондитерские, хлебобулочные и молочнокислые изделия, воды, пиво марочное, вина, шоколад, табачные изделия, фрукты, свежие овощи и т.п. Посетителей обслуживают официанты. Они же продают товары и напитки вразнос, обходя вагоны в пути следования не менее трех раз в день. Рекомендуется использовать предварительную сервировку столов. Оплата посетителями полученных товаров производится наличными деньгами по счету, который выписывает официант на бланке установленной формы.

**Купе-буфеты** оборудуются в двух-трех купе вагона пассажирского поезда, находящегося в пути менее суток. Они реализуют бутерброды, яйца, вареные сосиски, сардельки, молочнокислые продукты, горячие и холодные напитки, кондитерские и булочные изделия, цитрусовые, конфеты, табачные изделия, дорожные наборы. Продажа алкогольных напитков в купе-буфетах запрещена.

**Кафе** - предприятия общественного питания, рассчитанные на прием пищи в сочетании с отдыхом. Здесь готовят и продают в основном горячие (кофе, чай, какао) и холодные напитки (соки, воды), а также реализуют сопутствующие кондитерские и хлебобулочные изделия. В меню кафе могут быть и блюда несложного изготовления, табачные изделия, алкогольные напитки (кроме водки).

Кафе должно иметь уютную обстановку, располагающую к отдыху. Залы оформляются в стиле, соответствующем названию кафе. Их оборудуют двух-, трех-, и четырехместными столиками с гигиеническим покрытием и жесткими или полумягкими стульями.

Большинство кафе снабжаются полуфабрикатами и готовыми изделиями. Крупные кафе могут работать на сырье.

Кафе рассчитаны, главным образом, на неоднородный контингент посетителей и располагаются на городских магистралях, в местах гуляний и отдыха населения и др.

В зависимости от ассортимента продукции и контингента посетителей организуют кафе-кондитерские, кафе-мороженое, кафе-молочные, детские, молодежные и др.

**Кафе-кондитерская** - предприятие, имеющее, как правило, собственный кондитерский цех с широким ассортиментом продукции, в том числе фирменных изделий, изготовленных по специальным рецептурам.

Здесь изготавливаются и реализуются различные горячие напитки, молочные коктейли, сладкие блюда, прохладительные напитки, а в качестве сопутствующих товаров продаются молоко и молочнокислые продукты, бутерброды, соки. Применяется обслуживание официантами или самообслуживание с оплатой: в первом случае по счету, во втором - через обычную кассу или кассу-автомат.

**Кафе-мороженое** специализировано на продаже различных сортов мороженого с наполнителями и без них, молочных коктейлей, соков, прохладительных напитков, кофе черного, кондитерских изделий, фруктов.

**Кафе-мороженое** размещают преимущественно в местах отдыха населения, а также в различных торговых и культурных центрах, на оживленных улицах.

**Кафе-молочная** специализируется на продаже молочнокислых изделий, приготовлении и реализации молочных коктейлей, мороженого, киселей, желе, кремов, а также сопутствующих товаров - хлебобулочных и мучных

кондитерских изделий, фруктов, ягод. В меню могут включаться молочные супы, изделия из круп и бобовых, яиц, творога. Применяется самообслуживание с оплатой через обычную кассу.

**Кафе молодежное** обычно организуется на базе действующих столовых и кафе. В кафе создается уютная обстановка, оборудуется эстрада, отводится площадка для танцев. В меню включают горячие и холодные напитки, сладкие, холодные и горячие вторые блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия. Допускается продажа шампанского, сухих и десертных вин. Применяется, как правило, самообслуживание.

**Детское кафе** организуют для обслуживания посетителей с детьми. Такие кафе могут принимать заказы на организацию праздничных обедов, ужинов по поводу дня рождения и т.п., а также на обслуживание детей - экскурсантов или туристов. Блюда, включаемые в меню, имеют уменьшенные нормы выхода. Эти кафе могут быть названы именами любимых детских героев - "Буратино", "Снегурочка" и др. Посетителей обслуживают официанты. В зале устанавливают специальные детские столы и стулья. В оформлении интерьера используют сказочные и былинные сюжеты, национальные мотивы. Кафе размещают в жилых массивах, в местах массового отдыха населения.

**Кафетерий** организуют преимущественно в продовольственных магазинах или крупных непродовольственных. В кафетериях продаются горячие напитки, молоко, молочнокислые продукты, бутерброды, кондитерские изделия и другие товары, не требующие трудоемких операций по подготовке их к продаже. Реализация алкогольных напитков в кафетериях не допускается. Расчет производится через буфетчика, без кассового аппарата.

**Закусочная** - предприятие для быстрого обслуживания потребителей, время которых ограничено.

В ассортименте закусовых - холодные и горячие блюда, закуски массового спроса и несложного приготовления (сосиски, сардельки, пельмени, вареники, яичницы), а также напитки - чай, соки, пиво. Кроме того, в продаже должны быть молочнокислые и кондитерские изделия, конфеты, шоколад, алкогольные напитки (кроме водки).

В закусовых применяется самообслуживание со свободным выбором блюд с раздаточной стойки. Расчет производится через обычную кассу (до или после выбора блюд), а также через кассу-автомат или монетные торговые автоматы. Закусочные имеют высокую пропускную способность и размещаются в оживленных местах, на пути движения интенсивных покупательских потоков. Все более широкое распространение получают специализированные закусовые: пельменная, вареничная, шашлычная, блинная, пирожковая, котлетная, сосисочная, бутербродная и др.

В республиках организуют закусовые, которые специализируются на изготовлении блюд национальной кухни и называются по соответствующей основной продукции.

**Буфеты** (внутренние и внешние) предназначены для продажи кулинарных изделий, полуфабрикатов, различных сопутствующих товаров, а также для приготовления и отпуска горячих и холодных напитков массового спроса. Во всех буфетах (кроме буфетов при школах и училищах) должны быть в продаже табачные изделия и спички. Применяется самообслуживание, расчет производится с буфетчицей или через монетные торговые автоматы.

В буфетах при школах и училищах отпускаются школьные завтраки, обеды для учащихся групп продленного дня и персонала. В буфетах при зрелищных предприятиях в продаже должны быть кондитерские изделия высших сортов, конфеты, марочное пиво (в бутылках), фруктовые и минеральные воды, фрукты.

Буфеты при общеобразовательных школах организуют так, как предусмотрено в типовых проектах этих школ, если количество учащихся в

них составляет от 192 до 320 человек.

В буфетах при Дворцах бракосочетаний рекомендуется иметь в продаже шампанское, сухие виноградные вина, фрукты, шоколад, конфеты, а также цветы и сувениры. Практикуется предварительная сервировка столов с обслуживанием официантами.

**Домовая кухня** - предприятие, предназначенное для приготовления и отпуска на дом обедов, кулинарных и кондитерских изделий и полуфабрикатов, а также для выполнения предварительных заказов на эту продукцию. Домовая кухня оказывает и дополнительные услуги, продавая и выдавая напрокат судки, предоставляя потребителям консультации по приготовлению блюд, оформлению праздничного стола и т.п.

**Специализированные предприятия по продаже напитков** - чайные, бары - молочные, пивные, винные, коктейль-холлы.

**Чайная** специализируется на приготовлении различных видов чая и сопутствующих товаров - сдобных булочных и кондитерских изделий. Чай отпускается с подачей кипятка в самоварах или "парами" с подачей двух чайников (в большом фарфоровом чайнике - кипятком, в малом - заваренный чай). В последнем случае порцию чая можно подавать на розетке для заварки его самим потребителем. К чаю подают сушки, баранки, калачи, сухари, а также кусковой сахар.

Чайные размещают на оживленных улицах, в торговых центрах, местах отдыха населения, на автомагистралях.

**Молочный бар** специализируется на приготовлении и продаже молочных и сливочных коктейлей, мороженого, изделий из творожной массы и др. Кроме того, реализуются кондитерские изделия, соки, минеральные и фруктовые воды. Посетителей обслуживает бармен, с ним же производится расчет.

**Пивной бар** специализируется на продаже пива в розлив и марочного (2-3 вида) - в бутылках. Пиво в розлив отпускается, как правило, с использованием специальных емкостей, располагаемых обычно в подвале и заряжаемых из автоцистерны, доставляющей пиво от завода-изготовителя. К пиву отпускают различные закуски несложного приготовления. Рекомендуется иметь в продаже фруктовые и минеральные воды. При обслуживании официантами оплата производится по выписанному ими счету, при самообслуживании - через буфетчика или раздатчика.

**Винный бар** специализируется на приготовлении и продаже коктейлей, глинтвейнов, пуншей, а также реализации сопутствующего ассортимента напитков (марочных вин, шампанского, соков) и покупных товаров (фруктов, конфет, шоколада и т.п.). Посетителей обслуживают: в небольших залах - бармены, в крупных - как бармены, так и официанты. Расчет производится через официанта с выпиской им счета или с барменом - наличными без оформления через кассовый аппарат. Винные бары, так же как и пивные, размещаются на оживленных улицах (при ресторанах и гостиницах), в местах отдыха населения.

**Коктейль-бар** специализируется на приготовлении и реализации коктейлей, крюшонов, пуншей, глинтвейнов и других напитков, коньяков, десертных и игристых вин. К смешанным напиткам подают фрукты, кондитерские изделия, специальные закуски (канапе с икрой, тарталетки с луком, соленый миндаль и т.п.). Обслуживание и расчет такие же, как и в винных барах. Обращают особое внимание на современное художественное оформление зала коктейль-бара. В крупных барах организуют эстрадно-музыкальные представления, в мелких - используют музыкальные автоматы. Коктейль-бары размещают преимущественно при ресторанах и гостиницах.

**Коктейль-холлы** отличаются более широким ассортиментом смешанных и алкогольных напитков. Размещают их в ресторанах и при гостиницах.

В настоящее время происходит определенная поляризация предприятий общественного питания, которая принципиально изменяет групповое соотношение отдельных типов предприятий.

При этом на одном полюсе группируются высококласные рестораны с отличным уровнем обслуживания и качеством предлагаемой продукции. Единственным их недостатком, с точки зрения рядового потребителя, являются высокие цены.

На другом полюсе группируются предприятия быстрого обслуживания, то есть “фаст-фудз”, выражаясь международной терминологией.

Система эта и ранее была представлена закусочными, специализированными на отдельных продуктах, а в наши дни продолжает развиваться также за счет новых предприятий типа “Макдональдс” и “Русское бистро”.

### **Кейтеринг**

Наряду с перечисленными выше необходимо отметить также общественное питание типа “кейтеринг”, получившее значительное распространение на Западе.

**Под общественным питанием типа “кейтеринг”** понимается обслуживание чаще всего вне помещений предприятия питания. Наиболее характерными примерами такого обслуживания является организация пикников, банкетов, фуршетов, свадеб и т.п. мероприятий, когда для их организации и проведения приглашаются профессиональные менеджеры.

По характеру отношений этот вид обслуживания соответствует традиционному в Восточной Европе комплексному обслуживанию (приготовление пищи, сервирование стола, оказание помощи в проведении мероприятия и т.п.) вне предприятия общественного питания поваром-универсалом или группой специалистов по питанию, с привлечением их на основе личного контракта либо контракта с предприятием общественного питания.

Размеры и границы кейтеринга трудно измерить, поскольку этот вид обслуживания является неотъемлемой частью нормальных операций ресторанов, гостиниц, кондитерских магазинов и т.п.

Подсчитано, что в США в этом бизнесе принимают участие приблизительно 30 тыс. специалистов. В большей степени кейтеринг развит в многонаселенных штатах, таких как Каролина, Нью-Йорк, Нью-Джерси.

Предпринимательство в кейтеринге может быть разделено на категории по размерам доходов. Большинство небольших компаний в этом бизнесе (40%) имеет годовой доход в пределах от \$100000 до \$150000. Тридцать процентов компаний имеют доход от \$150000 до \$350000 в год, и только 10% компаний имеют доход в \$1 млн. и более.

Кейтеринг может быть разделен на много различных категорий, в зависимости от того обслуживания, которое предоставляется клиентам. Однако следует заметить, что многие из этих категорий в чем-то оказываются схожими. В целом, индустрию кейтеринга можно подразделить на пять основных категорий:

1. кейтеринг в помещении;
2. кейтеринг вне помещения;
3. индивидуальный кейтеринг;
4. разъездной кейтеринг;
5. розничная продажа.

### **Кейтеринг в помещении**

В этом сегменте кейтеринга предприниматель или группа предпринимателей владеет помещением либо арендует его. Помещение чаще всего бывает оборудовано встроенной кухней. Клиентам предоставляется полный набор услуг. Обслуживающий персонал по своим обязательствам мало чем отличается от персонала предприятий общественного питания. Сам вид обслуживания сходен с ресторанным обслуживанием. Разница заключается лишь в том, что кейтеринг открыт лишь тогда, когда проводится какое-либо мероприятие, в то время как обычный ресторан работает в течение установленных для ресторанов часов работы.

Этот вид кейтеринга еще называют банкетным или частным. Слово “банкет” происходит от французского “banquet” или “скамья”, означающее, что люди сидят на скамьях, принимая участие в коллективной трапезе, а не встретившись случайно за столом.

Историки отмечают, что банкеты были обычным явлением еще в Древней Греции, Риме, Египте и Ассирии. Тогда это были многодневные пиршества. На время их проведения стены помещений украшались дорогими гобеленами. Гости были одеты в праздничные платья. Вино подавалось в золотых кубках, а пища - на серебряных блюдах. Обслуживание велось облаченными в особые одежды слугами.

Этот вид кейтеринга имеет несколько преимуществ по сравнению с остальными. Предприниматель располагает помещениями для хранения пищевых продуктов, напитков, кухонным оборудованием и другим необходимым инвентарем. Кроме того, такой вид кейтеринга не требует выезда к клиенту для того, чтобы обслуживать его. Для проведения своих мероприятий клиент сам приходит к организатору такого вида кейтеринга.

В некоторых районах США предприниматели имеют лицензию на право продажи алкогольных напитков, что дает ощутимый доход этому виду предпринимательства.

Однако у этого вида кейтеринга есть и недостатки. Они заключаются в том, что здесь предприниматель неизбежно сталкивается с необходимостью назначать довольно высокие цены на обслуживание. Это связано с владением значительной собственностью, налогами, необходимостью оплаты стоянки для автомобилей и т.п.

### **Кейтеринг вне помещения**

Предприниматели, осуществляющие этот вид кейтеринга, имеют отдельно расположенные пункты или кухни по приготовлению пищевых продуктов, но они не осуществляют обслуживание в этих пунктах. Пища, приготовленная чаще всего персоналом предприятия, перевозится в место, указанное клиентом.

Это самый быстро развивающийся сегмент общественного питания населения. Вслед за частными торговцами, осуществляющими этот вид обслуживания, гостиницы, рестораны, продовольственные отделы универсамов и супермаркетов, больницы, школы, а также фабрики по производству продуктов питания сами начали включаться своей продукцией питания в этот вид предпринимательства. Наиболее характерным примером этого сегмента кейтеринга являются компании по приготовлению и доставке пищи.

У этого вида кейтеринга есть определенные преимущества. Торговцы на вынос не нуждаются в помещении, его оборудовании и оснащении. Однако поскольку их бизнес подвижен, им необходимо иметь (на праве собственности



или аренды) оборудование для перевозки приготовленной пищи.

Торговец, осуществляющий кейтеринг вне помещения, несет ответственность за приготовление, хранение, перевозку, упаковку продуктов питания. Он обязан осуществлять свой бизнес строго в соответствии с разрешениями местных властей.

Рынок такого вида кейтеринга практически неограничен, поскольку небольшие караванинги, из которых в США торговцы, как правило, осуществляют продажу приготовленных ими продуктов питания (чаще всего это “хот-догз”, прохладительные напитки, соки и т.п.), могут быть установлены в любом месте. Это высоко специализированный вид предпринимательской деятельности, и его можно обнаружить в городских районах, где потребность в такого рода услугах весьма велика.

### **Индивидуальный кейтеринг**

Этот вид кейтеринга иногда называют социальным. Приготовление блюд, включающее иногда полный цикл обработки, осуществляется в помещении заказчика и под его контролем. Обслуживание организуется специалистом по кейтерингу. Он обязан также провести послебанкетную уборку, возвратив помещению первоначальный вид.

Такой вид кейтеринга считается самым простым. Он рассматривается как начальный этап в бизнесе для тех людей, которые подумывают о кейтеринге как о своей будущей карьере. Предпринимателю не приходится беспокоиться относительно оплаты каких-либо накладных расходов, в частности за использование оборудования. Ему не нужно вкладывать средства в строительство или покупку помещения (кухни) для приготовления пищи.

Как правило, предпринимательство в этом сегменте кейтеринга носит характер индивидуальной трудовой деятельности. Исключение составляют лишь те случаи, когда возникает потребность в услугах официанта или бармена. Обычно имеется заранее составленный список лиц, которые и оказывают такую помощь.

Недостатком этого вида предпринимательства является то, что предприниматель лишен права на получение страховки и пенсии по старости. Кроме того, у него нередко возникают проблемы с налоговой инспекцией, так как расчеты с заказчиками осуществляются наличными и требуются значительные усилия, чтобы доказать свою добросовестность при оформлении декларации о доходах.

### **Разъездной кейтеринг**

Такую форму обслуживания часто называют “торговлей с автомобиля”, поскольку по характеру предоставляемых услуг она лишь издалека напоминает кейтеринг. Тем не менее, эта форма предпринимательства считается разновидностью кейтеринга, поскольку торговля ведется готовыми к употреблению продуктами, приготовленными на одном пищевом предприятии.

Полуфабрикаты, полученные с такого предприятия, затем доставляются к месту конечной обработки, где доводятся до кондиции и продаются. Такая форма кейтеринга популярна на строительных площадках, а также на месте проведения съемок телевизионными и кинокомпаниями, где требуется с передвижной установки обеспечить питание группы людей.

Во многих случаях разъездной кейтеринг является частью более крупного предпринимательства в общественном питании. Поскольку оборудование, используемое при приготовлении пищи из полуфабрикатов в походных условиях, довольно дорого, этот вид кейтеринга требует определенных инвестиций.

## **Розничная продажа**

Индустрия кейтеринга прокладывает себе путь через мелкие предприятия общественного питания, иногда являясь частью другого предприятия, например, гастрономического отдела универмага или отдела по продаже горячих блюд на дом. Обслуживание заключается в доставке заказчику запечатанных в целлофан подносов с пищей или пакетов с заранее приготовленными завтраками или обедами.

Ярким примером этого вида кейтеринга является торговля продуктами питания на спортивных мероприятиях, фестивалях, карнавалах и тому подобным общественных мероприятиях с большим скоплением постоянно перемещающегося народа.

Предприниматели, осуществляющие кейтеринг, выполняют также дополнительные функции, от приглашения клоунов на детский день рождения до заказа большого оркестра для ужина или танцевального вечера. Они также обеспечивают типографское оформление приглашений для последующей рассылки гостям, покупают цветы, устанавливают переносные покрытия для танцевальных вечеров - традиционный элемент многих вечеров, натягивают тенты и готовят другие технические и технологические элементы проведения различных мероприятий - в зависимости от контракта.

У нас в стране кейтеринг представлен в основном в виде разъездной торговли, розничной продажи и обслуживания в помещении.

## **Планирование и рациональное размещение сети предприятий общественного питания**

При планировании сети предприятий общественного питания необходимо предусматривать наиболее рациональную структуру сети - оптимальное соотношение количества и мощности предприятий различных типов, учитывая состав населения и его покупательную способность в различных районах города, специализацию этих районов по характеру основной деятельности. Имеет значение и географическая характеристика мест возможного размещения предприятий (ландшафт, удаленность от промышленных объектов и жилых массивов и др.). Сеть предприятий общественного питания должна размещаться так, чтобы обеспечивать наибольшие удобства для населения по месту работы, жительства, отдыха. В частности, необходимо учитывать основные направления передвижения населения в городе и его пригородах, существующую и проектируемую систему пешеходной и транспортной систем.

При размещении сети следует исходить из необходимости удовлетворения потребности в услугах общественного питания не только проживающих на данной территории, но и работающих в ближайших предприятиях и учреждениях, а также приезжих.

Сеть предприятий общественного питания должна быть организована как единая взаимосвязанная система, первичными базовыми элементами которой должны стать предприятия определенных типов и вместимостей.

Тип и вместимость каждого проектируемого предприятия должны отвечать требованиям определенных групп населения с учетом состава и характера рекомендуемого рациона питания.

По назначению предприятия общественного питания подразделяют на две группы: предприятия, обслуживающие жилую зону в пределах пешеходной доступности (не более 500 м.), и предприятия, обслуживающие город в целом с учетом транспортной доступности.

Размещение предприятий общественного питания возможно в составе торговых центров, в отдельно стоящих зданиях, в помещениях встроенных и



(или) пристроенных к жилым домам и зданиям иного назначения (административным зданиям, гостиницам, предприятиям бытового обслуживания и др.). Целесообразно размещение предприятий, в частности комплексных, в составе торговых центров и комбинатов питания с централизованным производством (фабрика-заготовочная, фабрика-кухня).

## ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ СТРУКТУРА ПРЕДПРИЯТИЯ

На каждом предприятии в соответствии с его специализацией и разработанным технологическим процессом выпуска продукции организуются производственные подразделения, которые формируют его производственную структуру.

**Под производственной структурой предприятия** понимается состав его производственных подразделений (участков, отделений, цехов, производств), формы их построения, размещения, производственных связей.

Производственную структуру нельзя отождествлять с организованной структурой предприятия. В состав предприятия, кроме производственных подразделений, входят подразделения для обслуживания посетителей, службы управления и охраны и др.

На производственную структуру предприятия оказывают влияние различные факторы: характер выпускаемой продукции, особенности технологии ее изготовления, масштаб производства, формы производственных связей с другими предприятиями.

На каждом предприятии выделяют две наиболее важные составные части: **основное производство**, охватывающее все процессы, непосредственно связанные с превращением исходного продукта (сырья) в готовую продукцию, и **вспомогательное производство**, включающее процессы материального и технического обслуживания основного производства (ремонт оборудования, изготовление тары, приспособлений, инструментов, приемка и хранение сырья, перемещение грузов и др.).

Основное и вспомогательное производства органически связаны между собой осуществлением единого производственного процесса, но каждое из них имеет свои технологические и организационные особенности. В свою очередь основное и вспомогательное производства делятся на цехи, отделения, производственные участки, рабочие места.

**Цех** - это обособленная в технологическом и административном отношении часть предприятия, в которой протекает законченный процесс основного или вспомогательного производства, осуществляемый коллективом работников во главе с одним руководителем. В зависимости от характера технологического процесса и объема работы цеха могут иметь производственные участки, отделения и поточные линии.

**Производственный участок** - это часть предприятия, где осуществляется законченная стадия производственного процесса.

**Производственной стадией** называется технологически законченная часть производственного процесса.

**Отделения** - более крупные производственные подразделения, которые могут быть созданы в крупных цехах и на производствах как промежуточная ступень между производственным участком и цехом или производством.

Границы производственного участка (отделения) определяются частью производственной площади, на которой расположены средства производства, используемые работниками в процессе выполнения определенной производственной стадии.

Цехи, отделения, производственные участки делятся на рабочие места.

**Рабочее место** - это часть предприятия, на которой процесс труда

осуществляется одним или группой работников, выполняющих определенные операции.

Границы рабочего места определяются частью производственной площади, на которой сосредоточены средства производства, необходимые для выполнения производственных операций.

**Поточные линии** представляют собой совокупность рабочих мест, расположенных с учетом последовательности технологического процесса и предназначенных для выполнения определенных операций по изготовлению различных видов продукции.

В зависимости от назначения и характера деятельности различают основные, побочные и вспомогательные цехи и производственные участки.

Цехи и участки основного производства вырабатывают продукцию, определяющую основное назначение предприятия.

Цехи и участки вспомогательного производства вырабатывают продукцию, используемую внутри предприятия. Кроме того они снабжают предприятие энергией всех видов, обслуживают и регламентируют оборудование, тару и т.д.

Побочные цехи и участки выпускают продукцию, не имеющую отношения к основному назначению предприятия, как правило из отходов сырья и материалов.

Кроме цехов, предприятие имеет обслуживающие хозяйства, которые отличаются от основных и вспомогательных производств тем, что, они никакой продукции не производят, а выполняют работу по предоставлению услуг основным и вспомогательным цехам предприятия.

К обслуживающим хозяйствам относятся складское, энергетическое, ремонтное, транспортное, тарное, метрологическое, санитарно-техническое и др.

Цехи создаются обычно только на крупных предприятиях. Мелкие и средние предприятия делятся на производственные участки. При безцеховой структуре производства на предприятиях общественного питания наименование цехов (горячий, холодный, мясной, рыбный, овощной) являются условными, выражающими не структурные подразделения производства, а лишь обособление некоторых технологических процессов и операций в отдельных помещениях с учетом главным образом требований санитарии.

Цехи могут специализироваться по трем признакам: технологическому, предметному и смешанному.

При специализации цехов по технологическому признаку в них при однородном технологическом процессе изготавливаются изделия разнообразного ассортимента.

По мере перехода к массовому изготовлению однородной продукции цехи специализируются по предметному признаку, изготавливая однородные изделия одного-двух видов.

В тех случаях, когда нет возможности организовывать предметную специализацию цехов в связи с небольшим объемом изготавливаемой продукции, используют специализацию цехов по смешанному предметно-технологическому признаку.

*Важнейшими направлениями совершенствования производственной структуры предприятия являются:*

- выбор рационального размера предприятия и его цехов, укрупнение производственных звеньев;
- выбор оптимального принципа построения цехов и производственных участков, совершенствования форм взаимосвязи производственных звеньев;
- сокращение удельного веса вспомогательных цехов и обслуживающих хозяйств, улучшение организации их работы;

- рациональная планировка предприятия, совершенствование его производственной структуры;
- обеспечение пропорциональности между всеми частями предприятия;
- совершенствование организационной структуры.

## **МЕНЮ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **Составление меню**

Визитной карточкой любого предприятия общественного питания, будь то ресторан, кафе, бар, предприятие быстрого обслуживания или другие, является меню.

В общем виде меню представляет собой полный перечень блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков и прочих товаров, имеющихся в продаже на данный день в каждом конкретном ресторане или другом предприятии общественного питания, с указанием цены за единицу каждого товара.

В соответствии с назначением составляется несколько видов меню: порционных блюд, дневного рациона, комплексных обедов, банкетов, меню специальных видов обслуживания.

Включенные в меню блюда должны быть в реализации на протяжении всего рабочего дня. Фирменные и порционные блюда в общем меню выделяются в особый раздел.

Существует определенный порядок расположения закусок и блюд в меню с учетом последовательности их подачи, определяемой различиями в технологии изготовления, оформления и сочетания основных блюд с гарнирами и соусами.

Блюда и закуски в меню располагаются в следующем порядке:

фирменные блюда и закуски;

холодные закуски - овощные, рыбные, мясные;

горячие закуски;

первые блюда: бульоны, заправочные супы, пюреобразные супы, холодные супы;

вторые блюда - рыбные, мясные, из овощей, яиц, молочных продуктов, мучные;

при расположении вторых блюд также учитывается определенная последовательность в зависимости от технологии их приготовления и порядка подачи;

из рыбных блюд вначале в меню вписывают отварные, затем блюда в соусе, жареные и запеченные;

из мясных вначале вписываются блюда из мяса натуральные, блюда в соусе, блюда из птицы и дичи, заканчивается перечень вторых блюд овощными блюдами, различными омлетами, яичницами, блинами и т.д.;

сладкие блюда - вначале горячие, затем холодные;

напитки - горячие, холодные;

кондитерские изделия;

фрукты.

В некоторых случаях меню может составляться отдельно для завтрака, обеда и ужина.

При составлении карты винно-водочных и табачных изделий в нее включаются в определенной последовательности водки, настойки горькие, настойки сладкие и наливки, вина виноградные крепкие, вина столовые белые и столовые красные, вина виноградные полусладкие, вина десертные, шампанское, коньяки, ликеры, пиво, минеральные и фруктовые воды, соки, табачные изделия.

## Значение меню

Меню играет важную роль при составлении спецификаций\* на все товары и продукты, запущенные и используемые предприятием. Такие спецификации необходимы каждому предприятию массового питания для упорядочения закупок и контроля при получении им партий товаров, продуктов, материалов. Эти же спецификации используются на производстве.

В спецификациях указываются требования, предъявляемые к весу, сорту, состоянию продуктов (свежие или замороженные) и др. При закупке винно-водочных изделий в спецификации указываются вид изделия, марка, дата выпуска, объем бутылки и пр.

К разработке спецификаций приступают после определения ассортимента блюд, включаемых в меню, и уточнения цен, по которым они будут отпускаться потребителям. Меню, состоящее из многочисленных блюд и напитков, естественно увеличивает объем работы по составлению спецификаций. В то же время ограниченное по количеству блюд, но тщательно сбалансированное меню, предусматривающее широкое использование полуфабрикатов и готовых к употреблению блюд, значительно упрощает работу, связанную с составлением спецификаций.

Затраты времени, труда и денежных средств на заказы поставщикам, закупки и получение товаров находятся в прямой зависимости от ассортимента блюд и напитков, включаемых в меню предприятия. Нередки случаи, когда средний по объему деятельности ресторан закупает свыше тысячи наименований товаров и продуктов для обеспечения выпуска блюд в соответствии с разработанным ассортиментом.

Результаты проведенных на западе исследований показали, что, несмотря на наличие 700 и более наименований блюд и напитков в меню предприятий фирмы, почти 90% объема товарооборота приходилось менее чем на 100 наименований. Этот факт показывает важное значение правильного составления меню для успешной деятельности предприятия питания.

Меню оказывает непосредственное влияние на объем суточного запаса продуктов. Например, сокращение в меню завтрака числа наименований наиболее популярных блюд до пяти позволит вдвое уменьшить объем продуктов, хранящихся в кладовой.

Содержание меню влияет на объем обработки продуктов, используемых для приготовления блюд, - разруб и разделку мяса, потрошение и очистку рыбы и птицы, нарезку и шинковку зелени и овощей. Все перечисленные операции можно ускорить, упростить и облегчить, если воспользоваться полуфабрикатами, замороженными или консервированными продуктами.

Обширное меню с большим выбором блюд затрудняет работу официантов. Изучая такое меню, посетители затрачивают много времени, а официантам оно создает лишние трудности и хлопоты с приемом заказов, их передачей на кухню и своевременным обслуживанием компаний в несколько человек, каждый из которых выбрал разные блюда по меню.

Содержание меню и цены на блюда определяют среднюю сумму счета, предъявляемого посетителям. Для получения наибольшего экономического эффекта блюда, включаемые в меню, и цены на них должны соответствовать вкусам, потребностям и материальным возможностям основного контингента посетителей предприятия.

Даже при планировании открытия нового предприятия или реконструкции действующего следует прежде всего исходить из заранее намеченного ассортимента блюд по меню, которому в свою очередь должны соответствовать

\* Более подробно вопрос составления спецификаций будет рассмотрен в юните 2

торгово-технологическое оборудование, уровень профессиональной квалификации персонала и др. Все это необходимо учитывать, чтобы добиться эффективности работы предприятия. Следует хорошо изучить конъюнктуру местного рынка, определить, какие блюда могут пользоваться спросом, каковы материальные возможности посетителей, и, исходя из этих факторов, строить работу предприятия.

Содержание меню определяет весь характер деятельности предприятия массового питания. Даже такая операция, как обработка использованной посуды, зависит от ассортимента блюд, включаемых в меню: если оно обширно и сложно, то требуется значительное количество разнообразной посуды, столовых приборов и других предметов сервировки, что усложняет и затрудняет операции, связанные с их мойкой, сушкой и хранением.

### **Требования, предъявляемые к меню**

Каждое предприятие, независимо от типа, характера и объема выпускаемой продукции, должно иметь свое меню. При этом первым и главным требованием является как оформление, так и безукоризненный внешний вид меню. Ничто так не вредит репутации предприятия, как покрытая пятнами, порванная карточка, которую посетитель вынужден брать в руки, переступив порог кафе, ресторана и заняв место за столиком. Людям свойственно ассоциировать внешнюю чистоту, опрятность и порядок с качеством обслуживания. Поэтому неприглядный внешний вид меню сразу отрицательно настраивает посетителя.

Необходимо всемерно избегать задержек при выборе блюд и напитков посетителями. Такие факторы, как слишком мелкий шрифт, которым напечатано меню, неясное обозначение наименований блюд, недостаточное освещение торгового зала, не могут не оказывать отрицательного влияния на процесс обслуживания посетителей.

Время от времени предприятие бывает вынуждено вносить изменения в меню как в связи с обновлением ассортимента блюд, так и потому, что рыночная или сезонная конъюнктура, колебания цен на те или иные продукты вызывают необходимость исключения одних блюд и замены их другими или изменения цен на блюда.

Многие руководители предприятий массового питания ошибочно полагают, что чем шире ассортимент блюд и напитков в меню, тем больше возможности привлечения потребителей и роста объема товарооборота. Как указывалось выше, широкий ассортимент не только усложняет работу предприятия, но и обременяет посетителей при выборе блюд. Кроме того, если в меню предусмотрено множество блюд, то затруднительно обновление ассортимента, необходимое, чтобы разнообразить меню.

Опыт неопровержимо доказывает, что потребителей гораздо больше удовлетворяет ограниченное меню, содержащее небольшое число хорошо приготовленных и красиво оформленных блюд. Обширное, но всегда неизменное по названиям блюд меню оказывается менее привлекательным для потребителя, чем ограниченный, но подверженный частым изменениям и дополнениям ассортимент блюд и напитков.

Существует два основных вида меню: порционное и обеденное (табльдот). В первом случае против каждого наименования закуски, блюда, напитка указывается его цена.

Посетитель выбирает блюда по вкусу, самостоятельно составляя для себя меню обеда. Во втором случае посетителям предлагается полный обед, состоящий обычно из закуски, первого, второго блюда с гарниром, десерта и напитка. При этом в меню указывается цена обеда в целом. В практике

современных предприятий массового питания на западе общепринятым является сочетание обоих видов меню: закуски, десерты и напитки выбираются и заказываются посетителем отдельно по порционному меню, тогда как обеденное меню предусматривает подачу обеда из двух блюд - первого и второго за общую цену.

Различные виды меню подразделяются еще и следующим образом: меню завтраков, вторых завтраков, обедов, ужинов, детского питания, обедов на дом, подачи блюд в гостиничный номер, праздничных обедов, банкетов, бара; прейскурант вин и других алкогольных напитков.

Работа, связанная с составлением, оформлением и печатанием всех этих меню с последующим внесением в них различных изменений и дополнений, отнимает много времени, труда и средств, особенно если ассортимент входящих в них блюд и напитков достаточно широк. Это одна из причин значительного упрощения и ограничения ассортимента блюд в меню предприятий массового питания за последние годы.

### **Оформление меню**

В течение многих десятков лет меню представляло собой несколько листов бумаги с написанными от руки или напечатанными названиями блюд, напитков и других изделий, вложенных в более или менее изящную, иногда художественно оформленную или просто цветную обложку.

В настоящее время оформление меню превратилось в целую отрасль рекламы для привлечения потребителей в предприятия общественного питания. Об этом свидетельствуют примеры, взятые по различным типам предприятий в США.

В закусочной с подачей только мясных блюд меню укрепляется на широком стальном блестящем ноже мясника и в таком виде кладется на столик в торговом зале.

Часто в качестве карточки используются деревянные дощечки с нанесенными на них наименованиями блюд и напитков.

Во многих предприятиях, отделанных под крестьянский или национальный стиль, карточки заполняются от руки стилизованным почерком.

В некоторых ресторанах столы накрывают вместо скатертей индивидуальными салфетками из ткани, на которых напечатан текст меню. Такой порядок позволяет избегать сбора карточек в конце каждого рабочего дня и их раскладывания по столам перед началом рабочего дня, а также ускоряет процесс принятия заказов официантами.

В кафетериях, столовых и других предприятиях самообслуживания зачастую вывешиваются на стенах или устанавливаются на полу большие доски с перечислением блюд и напитков меню текущего дня; наименование блюд наносят на выдвижные планки, которые заменяются новыми, если в меню вносятся изменения.

Помимо перечисленных примеров существуют еще десятки других способов составления и оформления меню.

Все они подчинены одной общей цели: привлечь внимание посетителя и пробудить в нем интерес. Наряду с этим руководители предприятий питания стремятся одновременно по возможности сократить время и средства, затрачиваемые на выпуск сложных, художественно оформленных меню.



## РАЗЛИЧНЫЕ ВИДЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ИХ ОСОБЕННОСТИ

### Обслуживание посетителей ресторана в дневное время

*Завтраки* чаще всего готовят в ресторанах при гостиницах для проживающих в них лиц. В зависимости от посещаемости ресторана в утренние часы обслуживание может быть организовано во всех или нескольких залах или даже в его части. Как правило, посетителей обслуживают официанты.

Для экономии времени посетителей не рекомендуется включать в меню завтрака обширный перечень закусок, блюд и напитков. Меню завтрака должно лежать на каждом столе. Предварительная сервировка столов и обслуживание в эти часы упрощенные. В сервантах или на подсобных столах официантов должно быть достаточно чистой посуды, приборов. Расчет с посетителями можно производить сразу же после выполнения заказа.

В ресторанах с большой посещаемостью для ускорения обслуживания посетителей целесообразно организовать в отдельном зале буфет-“экспресс” с самообслуживанием. Большой (3-5 м в длину) стол, составленный из нескольких обеденных столов, покрывают скатертью, как стол для банкета-фуршета. Назначенные для работы за ним официанты-буфетчики получают по заборным листам из кухни и из буфетов закуски, напитки, хлебобулочные, молочнокислые, кондитерские изделия, сваренные вкрутую и всмятку яйца и другие продукты в необходимом количестве и все это (или только часть) выставляют на стол. Штучные продукты - яйца, хлеб, натуральные овощи и фрукты - укладывают в блюда, вазы, салатники; молоко и молочнокислые продукты, расфасованные по 200-250 г., выставляют в промышленной упаковке; из поллитровых бутылок молоко разливают в бокалы или стаканы. Холодные закуски из мяса, рыбы, овощей, консервов раскладывают, как правило, на тарелки по одной порции. На этот же стол, поставленный рядом, ставят кипятыльник для чая или кофе и сосисковарку.

На столе-буфете или возле него должно быть достаточное количество чистой посуды и приборов (тарелок, стаканов, чашек, вилок, чайных ложек, ножей), а также удобных подносов, на которые посетители могут поставить взятые со стола-буфета продукты, посуду и приборы и перенести их к столику. Возле каждого изделия должен быть ценник.

В зале “экспресс”, кроме стола-буфета, ставят двух-, четырехместные столы и стулья. Столы с гигиеническим покрытием покрывают скатертями не обязательно.

За таким буфетом могут работать один или два официанта-буфетчика. Они получают от посетителей деньги, наливают напитки, пополняют буфет необходимой продукцией по мере ее реализации, поддерживают постоянный порядок на столе-буфете и т.д. Сервируют столы и убирают использованную посуду и приборы другие официанты. По окончании времени завтраков всю нереализованную продукцию возвращают соответственно на производство или в буфеты.

*Комплексные обеды.* Ежедневно в меню ресторана должны быть комплексные обеды 2-3-х вариантов. Такой обед может состоять из холодной закуски, супа, второго горячего блюда, десерта и напитка. В обеденном зале, где в комплексный обед не включены холодные закуски или напитки, желательно открыть буфет, в котором посетители могут приобрести их, а также купить кондитерские и хлебобулочные изделия, фрукты, сигареты и т.п.

Для более быстрого обслуживания посетителей целесообразно организовать предварительную оплату за обеды. Касса устанавливается на

пути следования посетителей от входной двери в помещение ресторана до входа в обеденный зал. Очень важно регулировать и направлять поток посетителей в зале с целью равномерной загрузки официантов. После ухода пообедавших посетителей за освободившийся стол приглашают новых только после полной подготовки его к обслуживанию. Для ускорения уборки со столов использованных приборов и посуды в штате ресторана может быть сборщица посуды. Это даст возможность официантам обслуживать больше посетителей в короткий промежуток времени.

### **Обслуживание посетителей ресторана в вечернее время**

Обслуживание посетителей ресторана в вечернее время производится по порционному меню. К открытию ресторана подготовка к обслуживанию должна быть полностью закончена: сервированы столы, проверены и разложены на столы меню, шкаф подогрева заполнен тарелками, а холодильники - напитками, серванты или подсобные столы укомплектованы запасной посудой, приборами и бельем, официанты одеты в форменную одежду и распределены для обслуживания посетителей.

### **Методы обслуживания**

Первый метод обслуживания - *французский*.

При этом методе обслуживания предусматриваются следующие варианты.

1. Официант порционирует пищу, перекладывая ее с блюда на тарелку, стоящую перед посетителем.

2. Официант предлагает блюдо посетителю, который обслуживает себя сам.

В обоих случаях официант становится слева от посетителя, слегка наклонившись к нему, независимо от того, обслуживает ли он одного гостя и нескольких членов одной компании. Следовательно, первый метод обслуживания можно применять как в процессе праздничных мероприятий и банкетов, так и при заказах по карточке меню.

С правой стороны посетителю подают блюда, уже разложенные по тарелкам, а также бульоны, супы и напитки.

Все предметы сервировки убираются со стола также с правой стороны.

Второй метод обслуживания - *английский*.

При использовании английского метода обслуживания обязательным является наличие приставного стола. На этом столе официант подготавливает блюдо к подаче в непосредственной близости от посетителей. Приставной стол устанавливается так, чтобы посетители могли наблюдать за действиями официанта.

Следует отметить, что при английском методе обслуживания официант в процессе порционирования работает обеими руками, что при рациональном использовании поверхности стола ускоряет процесс обслуживания.

Третий метод обслуживания - *русский*.

Русский метод обслуживания касается главным образом сервировки стола и применяется, в основном, в торжественных случаях. Праздничный стол предварительно сервируется. Незадолго до прибытия гостей на стол ставят холодные закуски, салаты, холодные рыбные и мясные блюда, фрукты, напитки. Гости за столом обслуживают себя сами. При подаче горячих блюд можно воспользоваться французским или английским методом обслуживания.



## **ОБСЛУЖИВАНИЕ БАНКЕТОВ И ПРИЕМОВ**

### **Организация и виды банкетов-приемов**

Банкеты-приемы в зависимости от формы обслуживания можно подразделить на несколько видов: банкет-прием за столом с полным обслуживанием официантами; банкет-прием за столом с частичным обслуживанием официантами; фуршет; коктейль; банкет-прием чай. Первые два из них в свою очередь могут быть завтраком, обедом или ужином.

Организация любого банкета включает прием заказа, подготовку к проведению банкета, обслуживание. Организованная, четкая работа по подготовке и обслуживанию банкета зависит от того, насколько подробно и своевременно обусловлены и согласованы все детали проведения банкета между его организатором (заказчиком) и администрацией ресторана. Поэтому желательно, чтобы заказ на организацию банкета принимал тот, кто будет непосредственно руководить обслуживанием гостей.

**Прием заказа.** Метрдотель или старший официант, принимающий заказ, должен согласовать с заказчиком следующие вопросы: дату и время проведения банкета, количество гостей и их состав по возрасту, полу, национальности; вид обслуживания; повод для устройства банкета (юбилей, встреча или проводы, подписание документов, награждение и т.д.); общую сумму, ассигнованную на устройство банкета.

При приеме заказа организатору предлагают ознакомиться с помещением для банкета, согласовывают с ним план расстановки столов, места почетных гостей, а если это банкет за столом, то план размещения гостей за каждым столом в отдельности, исходя из нормы 60-80 см. на одного человека, примерное оформление банкетного зала.

При заказе уточняется, будет ли подан гостям коктейль-аперитив, нужны ли цветы для украшения, музыка во время банкета и место для танцев.

В зале указываются номер телефона, адрес ответственного заказчика, его фамилия, дата и время начала банкета, количество участников, способ расчета (наличный, в кредит и т.д.). При выездных приемах-банкетах следует предусмотреть оплату расходов, связанных с выездом, боем и утратой посуды, сверхурочной работой обслуживающего персонала.

При оформлении заказа необходимо получить от заказчика аванс или гарантийное письмо и условиться о возможных отклонениях, изменениях при выполнении заказа. Заказ на банкет может быть принят за много дней до времени его проведения. Однако меню блюд, которые должны быть поданы, и прейскурант вин обычно согласовывают с заказчиком за 2-4 дня до назначенной даты банкета, исходя из наличия продуктов в ресторане и предполагаемого их поступления.

При подготовке к проведению банкета необходимо определить число официантов и других работников, требующееся для его обслуживания. Необходимое число официантов определяется в зависимости от сложности меню, частоты смены приборов; удаленности банкетного стола от раздачи, сервисной, посудомоечной, буфетов; расположения подсобных столов; обеспеченности посудой, приборами и т.д.

### **Обязанности метрдотеля**

Собрав официантов по окончании сервировки столов и прочих подготовительных работ, метрдотель разъясняет им особенности некоторых закусок, блюд и напитков, включенных в меню банкета, и последовательность их подачи. Кроме того, он распределяет официантов по секторам обслуживания

за столом, поручая им подачу вин или блюд; при этом более квалифицированным и рослым официантам, имеющим опыт в обслуживании подобных банкетов, поручается подача вин. Метрдотель доводит до сведения официантов очередность обслуживания гостей в их секторе согласно указаниям, полученным им от хозяина стола или представителя протокольного отдела организации, устраивающей банкет.

При обслуживании банкета с большим количеством участников каждому сектору присваивается порядковый номер, начиная с первого: первый номер - сектору стола, расположенному дальше других от входной двери в банкетный зал, через которую официанты входят с блюдами, и наоборот, последний номер - сектору, находящемуся ближе к этой двери.

Для памяти и руководства во время работы метрдотель составляет план стола или столов с обозначением секторов, их номеров и закрепленных за ними официантов. Одновременно распределяются подсобные столы для официантов.

Метрдотель подробно объясняет схему организации обслуживания, распределяя обязанности каждой группы официантов, подающих блюда и вина: определяет, кто и когда обносит гостей основным блюдом, гарниром, соусом, кто, когда и каким методом производит уборку использованной посуды и приборов или смену их, кто вносит блюда в зал и кто, куда и когда выносит использованную посуду и приборы и т.д.

Метрдотель назначает официантов для подготовки и подачи аперитива, обслуживания гостей в кофейном зале, для уборки банкетного стола после перехода гостей в кофейный зал и т.д.

С работниками кухни, ответственными за приготовление блюд, согласовывают время готовности и порядок отпуска блюд и закусок, включенных в меню.

Во время подготовки к банкету и в процессе обслуживания гостей метрдотель руководит всей работой официантов, контролирует выполнение ими схемы обслуживания, следит за своевременной подготовкой блюд к подаче в зал, дает распоряжения на вход официантов в зал с очередным блюдом или чистой посудой, а также для выхода их из зала.

При проведении банкета с большим количеством участников или при расположении кухни, буфета, сервизной вдали от банкетного зала метрдотель назначает себе в помощь одного-двух официантов для связи с производством и руководства работой на отдельных участках обслуживания.

В случае какой-либо задержки, неточности, недоразумения в работе метрдотель принимает меры и непосредственно участвует в их ликвидации и восстановлении требуемого ритма в обслуживании. Большое внимание он должен уделять организации своевременного и одновременного входа в зал и выхода из зала официантов с блюдами, напитками и т.д. согласно очередности номеров секторов. Нарушение этого требования неизбежно вызовет обход в пути к столу одними официантами других или излишнюю задержку их у стола гостей.

### **Банкет-прием с полным обслуживанием официантами**

Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами чаще всего устраиваются на дипломатических, официальных приемах, где рассадка гостей за столом согласуется с протоколом. Но это не значит, что такое обслуживание неприменимо при обслуживании банкетов, носящих товарищеский характер, с произвольным размещением гостей.

Количество участников таких банкетов обычно от 8 до 50 человек и лишь

в редких случаях более 100.

В меню банкета включается сравнительно небольшое количество холодных закусок, одна горячая, для банкета-обеда - обязательно суп, вторые горячие и десертные блюда, фрукты, напитки.

Необходимо соблюдать *определенный порядок подачи блюд и закусок*. В начале банкета подается холодная рыбная закуска и свежие овощи, затем закуски из мяса, птицы и дичи, после холодных закусок подают горячую закуску, за нею - суп. После супа - горячие блюда из рыбы, мяса, птицы, дичи, овощей. Заканчивается банкет подачей десерта, фруктов и горячих напитков - кофе, чая.

Непременное условие обслуживания подобных банкетов - *быстрота подачи блюд, напитков и смены приборов*, так как время для обслуживания гостей за столом не должно превышать 45-50 мин. Это обстоятельство обуславливает занятость большего количества официантов высокой квалификации. Практика показывает, что на банкетах с полным обслуживанием наиболее целесообразно исходить из нормы - 3 официанта на каждые 12-16 участников банкета. При обслуживании два из них будут подавать блюда, а третий - вина. При ограниченном количестве подачи блюд - 4-5 и непосредственной близости к банкетному столу подсобных столов, раздачи, сервизной, буфета и т.п. допустимо обслуживание банкета официантами, которые совмещают подачу блюд и напитков.

В день банкета, собрав *официантов*, метрдотель проводит с ними *инструктаж*, во время которого сообщает им, кто в честь кого или какого события устраивает банкет, уточняет время начала банкета, количество и примерный состав его участников по национальности, полу, возрасту и т.п., знакомит официантов с планом расстановки столов, количеством гостей за каждым из них и планом размещения участников банкета за столом, сообщает меню блюд и напитков, особенности сервировки банкетного стола, уточняет, будет ли подан аперитив, какие напитки и закуски подавать во время аперитива, сколько примерно он будет продолжаться, где подавать кофе и чай, сколько кофейных столов придется обслуживать и т.д.

Метрдотель выделяет официантов для расстановки, сервировки и оформления банкетных столов, подготовки аперитива, кофейного зала и сервировки кофейных столов, для получения и подготовки буфетной продукции и т.д.

*Мебель*. Для проведения банкета необходимы: столы банкетные, стулья, кресла или полукресла жесткие или полумягкие для каждого участника банкета (стулья и кресла с высокими спинками не рекомендуются, так как они затрудняют работу официантов при обслуживании гостей), столы подсобные для официантов или серванты, если кофе будет подан в отдельном зале, столы кофейные, стулья, кресла, полукресла, диваны и т.п.

Банкетный стол должен иметь ширину 1,2-1,5 м. В зале или помещении, где систематически устраиваются банкеты, желательно иметь специальные банкетные столы с вкладными щитами на ножках-опорах, расположенных не по углам стола, а в середине его в 30-40 см от края крышки. Каждый стол может быть использован для банкета с различным количеством участников.

Такие столы устойчивы, а для гостей, сидящих за столом, удобны тем, что количество ножек-опор незначительно, да и те расположены так, что не мешают сидящим.

При отсутствии специальных банкетных столов могут быть использованы обычные квадратные или прямоугольные обеденные столы, из которых составляют банкетный стол нужных размеров.

Для банкета с небольшим количеством участников наиболее удобны круглые столы. Они могут быть разборные со съемными сегментами различных

размеров. Меняя сегменты, один и тот же стол можно использовать для размещения от 8 до 30 человек.

*Расстановка столов.* В зависимости от площади банкетного зала, его конфигурации, количества участников банкета, расположения дверей и окон, колонн или ниш банкетные столы ставят посередине зала прямой линией, одной или несколькими параллельными линиями с объединяющим, перпендикулярно расположенным по отношению к ним столом; круглый стол обычно ставится в центре зала. Места за столом, установленным перпендикулярно к другим столам, как правило, предназначаются для почетных гостей. При расстановке столов следует учитывать, что ни один из участников банкета не должен сидеть спиной к почетным гостям.

Желательно предусмотреть проходы шириной 1-2 м между столом почетных гостей и основными столами, размещенными перпендикулярно ему несколькими параллельными линиями. Если стол для почетных гостей сервируют с одной стороны, он может быть уже, но ширина его должна быть не менее 70 см.

Помимо банкетных столов, у стен, в углах, у колонн зала или в смежном с ним помещении ставят подсобные столы или серванты для запасных предметов сервировки, напитков и т.п. Количество их зависит от площади и конфигурации зала, удаленности от него сервизной, кухни и буфета. Обычно один подсобный стол или сервант для обслуживания 12-15 гостей вполне обеспечивает условия для нормальной работы официантов.

### **Банкет-прием с частичным обслуживанием официантами**

Банкеты с такой формой обслуживания обычно организуют в том случае, если они носят товарищеский или семейный характер. Это может быть завтрак, обед, ужин или просто угощение в честь какого-либо события: знаменательная дата, встреча, проводы, свадьба и т.п.

Размещение гостей за столом на таких банкетах обычно произвольное, но для почетных гостей и хозяина дома отводятся места в центре стола, а при устройстве банкета на большое количество участников с несколькими столами - отдельный центральный стол.

В отличие от банкета за столом с подачей всех закусок, блюд и напитков официантами, где ассортимент холодных закусок сравнительно ограничен, в меню данного банкета могут быть включены самые разнообразные холодные закуски, соленья, маринады и т.п. Для того, чтобы разнообразить ассортимент закусок, рекомендуется на каждого участника банкета заказывать по 1/2 порции, а некоторых и того меньше. То же относится и к напиткам.

Кроме холодных закусок, можно предложить горячие, одно или несколько горячих блюд, десерт, фрукты.

В заключение банкета за этим же столом или в отдельном зале рекомендуется подать горячие напитки - кофе, чай, а также пирожное, торт, рулет и т.д.

Расчет посуды, приборов, белья, необходимых для обслуживания банкета, в основном тот же, что и при обслуживании банкета с подачей всех закусок, блюд и напитков официантами. Однако следует отметить, что расчет количества блюд, салатников, ваз и т.п. и их емкости для холодных закусок производится в зависимости не от числа официантов, подающих закуски и блюда, а от числа участников банкета, общего размера банкетного стола и количества порций заказанных закусок. Считается нормой, если блюдо, салатник, ваза с одной и той же закуской будут, повторяясь, расставлены по 6-10 человек, сидящих за столом. Это даст возможность каждому сидящему за столом самому или с

помощью соседа взять любую понравившуюся закуску, не прибегая к помощи официанта. Что касается посуды индивидуального пользования для вторых горячих блюд и десерта, порядок расчета остается тем же.

Определяя число официантов, необходимых для обслуживания такого банкета, следует исходить из того, что каждый из официантов выполняет все работы по обслуживанию гостей в закрепленном за ним секторе. Практически приемлемая норма на одного официанта – 9 -12 гостей.

Банкеты с подобной формой обслуживания наиболее распространены по сравнению со всеми другими.

Требование к мебели и варианты расстановки столов в банкетном зале, накрытие столов скатертями и сервировка их предметами индивидуального пользования могут быть те же, что и при банкете, рассмотренном выше. Однако практика обслуживания подобных банкетов показала, что сервировка банкетного стола предметами индивидуального пользования должна быть более простой. Стол сервируют без подстановочной столовой тарелки, т.е. для каждого гостя ставят лишь закусочную и пирожковую тарелки. Из приборов - закусочные нож с вилкой и соответствующие приборы не более чем для одного горячего блюда, включенного в меню. На стол ставят только фужер, рюмку для вина и рюмку водочную. Не сервируется стол и десертными приборами. Их лучше подать вместе с десертом.

Желательно украсить банкетный стол живыми цветами в вазах. Делать “дорожку” из цветов непосредственно на скатерти нецелесообразно, так как они затеряются среди посуды и закусок.

При проведении банкета на большое количество участников метрдотель организует бригады официантов во главе с бригадиром для обслуживания одного или нескольких отдельных столов. Каждой бригаде присваивается порядковый номер. В этом случае распределяет официантов по секторам бригадир.

## **Банкет-фуршет**

В последнее время все чаще устраиваются приемы-банкеты, где гости едят и пьют стоя. Подобные банкеты имеют ряд преимуществ: на той же площади банкетного зала можно обслужить значительно большее количество гостей; каждый участник в ходе банкета имеет возможность подойти для беседы к любому гостю, выбрать любое место в зале.

*Подготовка к банкету-фуршету.* Для организации банкета-фуршета используют фуршетные столы. Они несколько выше обычных - 0,9-1 м, так как за ними едят и пьют стоя. Ширина столов - 1,2-1,5 м - позволяет разместить на них большое количество закусок и напитков.

Если нет специальных фуршетных столов, можно использовать обычные обеденные или другие столы, составляя их вместе из расчета 1 пог.м на 6-8 гостей. При этом следует учитывать, что при длине стола более 10 м создается определенное неудобство как для участников банкета, так и для официантов; при необходимости перейти от одного конца такого стола к другому гость или официант должен пройти значительное расстояние, невольно побеспокоив при этом многих участников банкета.

В зависимости от площади банкетного зала, его конфигурации, количества приглашенных, расположения входных дверей, окон и т.п. основные фуршетные столы ставят разными способами: в один ряд по оси зала или симметрично ей несколькими рядами либо смещают столы в сторону от оси зала, в виде букв Т, П, Ш и др.

При расстановке столов необходимо учитывать следующее: центральное, наиболее удобное место в зале отводится для самых почетных гостей; столы

не должны загромождать основных или служебных входов в зал; не следует устанавливать столы ближе, чем в 1,5 м от стены, чтобы не затруднять свободу передвижения гостей и официантов; банкетный зал выглядит лучше, если при расстановке столов соблюдена симметрия.

Стол для почетных гостей (при расстановке столов в виде букв Т, П, Ш) устанавливают на расстоянии 1-1,5 м от других столов, что обеспечивает свободный проход между всеми столами.

Кроме основных фуршетных столов, в зале в удобных местах, преимущественно у стен, ставят небольшого размера круглые, квадратные или прямоугольные столы (дополнительные), на которые кладут пепельницы, сигареты, спички, салфетки. Возле этих столов гости могут есть и пить или поставить на них использованную тарелку, рюмку, бокал и т.д.

Кроме того, в зале устанавливают (у стен) подсобные столы для запасных тарелок, приборов, рюмок, салфеток, которые являются в то же время рабочими столами официантов.

Учитывая, что на банкете-фуршете едят стоя, продукты для закусок следует подготавливать более мелкими кусочками ("под вилку"). Гарниры к закускам и блюдам целесообразнее подавать на стол отдельно от основного продукта - в салатниках или в другой посуде.

Расстановку закусок на столе целесообразнее начинать с закусок, уложенных на большие блюда, так как разместить последние на уже заставленном другой посудой столе было бы сложнее. В последнюю очередь на стол ставят заливные блюда, икру, масло, закуски, заправленные и оформленные майонезом или сметаной. Закуски размещают так, чтобы блюда из рыбы, мяса, овощей и других продуктов чередовались.

Овальные блюда ставят под углом 30-45° к оси стола, с учетом расстановки стекла. Основной продукт на блюде и его верхний кусок должны быть обращены к краю стола. Закуски в посуде на ножке или с высокими бортами (вазы, салатники и т.п.) ставят дальше от края стола, чем закуски в низкой посуде.

Следует избегать размещения блюд вплотную к стеклу. В то же время нельзя помещать блюда с закусками на край стола, иначе гости не смогут поставить на него свои тарелки. Закуски и блюда из рыбы, птицы, дичи, уложенной в посуду в виде целой тушки, ставят на стол так, чтобы голова тушки была обращена к гостю.

На каждое блюдо должны быть положены приборы для раскладки: к заливным блюдам, блюдам с гарниром, салатам - ложка и вилка; к закускам без гарнира и соуса - вилка; к икре - икорная лопаточка или чайная ложка; к маслу сливочному - нож; к маринадам, соленьям - ложка, а к некоторым еще и вилка. Подавать приборы для раскладки к свежим натуральным овощам не обязательно. Соль и перец должны быть на столе непременно.

Соусы размещают рядом с соответствующими закусками.

Хлеб подают черный и белый или только белый, выпеченный в виде батончиков, буханок, булочек, лепешек и т.д. Куски хлеба должны быть небольшого размера. Например, обычный батон белого хлеба (0,5 кг) разрезают вдоль пополам, а затем режут каждую половинку на тонкие кусочки (толщиной 5-8 мм). Формовой черный хлеб разрезают вдоль, и режут половинки на тонкие кусочки, которые затем разрезают пополам.

Хлеб ставят на стол в хлебницах, на закусочных тарелках или в сухарницах. Куски хлеба укладывают корочкой кверху, чередуя белый и черный, несколькими рядами так, чтобы один кусок не полностью закрывал другой, или стопками.

Закончив все работы по подготовке банкетного зала к приему гостей и приведя в порядок свой туалет, большинство официантов по распоряжению метрдотеля уходят в подсобное помещение и возвращаются в банкетный зал,



как только гости подойдут к столу.

В зале остаются старшие по столу или бригадиры, а также часть официантов - из расчета один человек на 50-100 гостей. Оставшиеся в зале официанты по распоряжению метрдотеля должны открыть бутылки с напитками и встретить гостей у столов.

Как говорилось выше, бутылки с пивом, минеральными и фруктовыми водами, квасом, соками открывают за 5-15 мин до приглашения гостей к столу. Причем откупоривают не все бутылки, находящиеся на столе, а лишь 2/3 их количества; остальные открываются во время банкета по мере необходимости. Не следует открывать напитки над столом, чтобы случайно не залить закуски и скатерть. Пробки из ранее откупоренных бутылок, горлышки которых уже протерты, вынимают, не снимая бутылку со стола и придерживая ее рукой.

За несколько минут до приглашения гостей к столу подготовка напитков должна быть закончена; пробки унесены в подсобное помещение или сложены на тарелку на подсобном столе и накрыты салфеткой.

Участников банкета официанты встречают стоя у закрепленных за ними столов и приглашая гостей к столу легким поклоном головы и вежливой улыбкой.

### **Банкет-коктейль**

Разновидностью банкета-фуршета является банкет-коктейль. Этот вид банкета экономичен, не требует большого разнообразия и количества мебели, посуды, приборов, столового белья. Требования к помещению, в котором проводится банкет-коктейль, и подготовка его те же, что и при организации банкетов других видов, описанных ранее.

Основными отличиями банкета-коктейля от всех других банкетов являются ассортимент закусок и своеобразное обслуживание.

В зале банкетных столов не ставят, а ограничиваются лишь небольшими отдельными столиками, расставленными в удобных местах зала: у стен, у колонн, в нишах и т.д. На столики до начала банкета кладут сигареты, спички, пепельницы, а кроме того ставят бумажные салфетки в вазочках.

Ни тарелки, ни приборы индивидуального пользования на банкете-коктейле не применяются.

Все закуски, уложенные на блюда, а также напитки в рюмках и бокалах на подносах предлагают гостям официанты, вместо вилок гости пользуются специальными банкетными шпажками.

Величина всех изделий или отдельных кусочков продукта должна быть такой, чтобы их свободно целиком можно было положить в рот. Поэтому холодные закуски рекомендуются в виде небольших бутербродов-канапе или сэндвичей, нарезанных различными фигурами в виде треугольников, ромбиков, квадратов, кружочков и т.д.; тарталеток или волованов, начиненных различно приготовленными мясом, рыбой, овощами и гастрономическими продуктами, вареных куриных яиц, фаршированных икрой осетровых или лососевых пород рыб, килькой и т.п.

На горячую закуску можно порекомендовать изделия из натуральной рубленой или фаршированной говядины, баранины, телятины, свинины, птицы, рыбы, овощей в виде небольших котлеток, брусочков и т.д., сосиски-малютки или обычные сосиски, нарезанные на небольшие кусочки и обжаренные в масле. К закускам подают соус средней консистенции.

При заказе десерта следует исходить из тех же требований, которые предъявляются к закускам, и рекомендовать такие изделия и блюда, которые, как и закуски, можно есть стоя без применения приборов: пирожное ассорти (малютки), хворост из сладкого слоеного теста, яблоки, запеченные в тесте, и

т.п.

Напитки на банкете-коктейле могут быть поданы самые разнообразные: водка, настойки, коньяки, ликеры, вина натуральные, крепленые и десертные, соки, воды, пиво, коктейли, шампанское и т.д.

При приеме заказа и составлении меню такого банкета следует обращать внимание на соответствие ассортимента закусок и напитков, время (сезон) года, контингент участников банкета и т.п.

Как отмечалось выше, для банкета-коктейля требуется небольшой ассортимент и ограниченное количество фарфоровой, стеклянной и металлической посуды: для закусок - блюда фарфоровые и мельхиоровые (круглые или овальные), кувшины для соков, воды и смесей некоторых напитков, термосы и щипцы для пищевого льда, подносы, пепельницы, вазочки или подставки для бумажных салфеток, деревянные или пластмассовые банкетные шпажки, заменяющие вилки.

Однако рюмок, бокалов, стопок потребуется много. Дорогостоящий хрусталь применять не рекомендуется. Целесообразно использовать простую, устойчивую и недорогую посуду. Расчет количества посуды для банкета-коктейля зависит от числа участников банкета, ассортимента закусок и напитков, количества и квалификации обслуживающего персонала, приспособленности помещения, в котором проводится банкет, и некоторых других причин.

При организации банкета-коктейля необходимо предусмотреть помещение (желательно смежное с банкетным залом), в котором можно было бы на все время банкета разместить буфет для подготовки, розлива и отпуска напитков, приготавливать закуски и раскладывать их на блюда, мыть посуду и т.д.

При организации банкета-коктейля вне ресторана в здании, не приспособленном для этой цели, необходимо помещение (желательно смежное с банкетным залом), в котором можно было бы на время банкета организовать буфет (для подготовки, розлива и отпуска напитков в зал). В этом же помещении можно готовить закуски и раскладывать их на блюда, мыть посуду и т.д. Желательно наличие двух комнат: в одной размещают буфет, а иногда и посудомоечную, в другой готовят закуски.

При обслуживании такого банкета с большим количеством участников в ресторане, где закуски готовят и раскладывают в блюда на кухне, а посуду моют в посудомоечной, подсобное помещение также необходимо. В нем организуется буфет, здесь же сосредоточивают блюда с закусками, полученные с производства для подачи в банкетный зал.

Для подготовки буфета к работе, приготовления коктейлей и смесей и быстрого розлива напитков в рюмки, бокалы, стопки назначают одного или несколько буфетчиков-барменов или опытных официантов. Буфетчик-бармен должен хорошо знать особенности имеющихся в буфете напитков, уметь составлять в определенной пропорции и последовательности коктейли и смеси. Как правило, сложные и трудоемкие в приготовлении коктейли в меню не включаются.

При подготовке к банкету на столы буфета расставляют группами рюмки, стопки, бокалы, исходя из наличия напитков в общем количестве не менее 50% от числа участников банкета. Остальное стекло, подготовленное и уложенное в ящики, коробки и т.п., должно находиться тут же у буфета.

Выставляя стекло на стол буфета, вдоль него по кромке стола оставляют свободное место для подносов, а в середине - для напитков и льда.

До начала банкета все напитки должны быть доведены до той температуры, при которой они рекомендованы к подаче.

Заранее готовят пищевой лед небольшими порционными кусками в достаточном количестве, особенно в жаркую погоду.



За несколько минут до начала банкета часть напитков подносят к буфету, откупоривают бутылки, соки наливают в кувшины, готовят коктейли и смеси.

До прибытия первого гостя 1/4 всех ранее выставленных на стол буфета рюмок, стопок, бокалов заполняют напитками на 2/3 их емкости и расставляют на покрытые салфетками подносы. Напитки в более высокой посуде ставят в середине подноса рядами, а в более низкой - по краям его, с интервалом между рюмками, стопками, бокалами не менее 1-2 см. Разные напитки по вкусу, крепости и другим признакам, но близкие по цвету на поднос рекомендуется ставить отдельно, тем более, если они налиты в одинаковую посуду. Размеры салфеток для покрытия подносов должны соответствовать конфигурации подносов. Салфетки больших размеров нежелательны, так как их приходится подгибать, нарушая этим ровную плоскость подноса, а следовательно, и устойчивость рюмок. Удобны в работе и недороги салфетки, тисненные из плотной бумаги белого или других цветов. В буфете должен быть резерв салфеток, полотенцев, пепельниц и т.п.

В то время, когда буфетчики и официанты занимаются подготовкой стеклянной посуды, напитков, льда, оформлением банкетного зала, повара готовят закуски, укладывают их на блюда, которые официанты затем расставляют на подготовленный для этой цели стол в подсобном помещении за несколько минут до начала банкета.

Оставшаяся закуска укладывается на блюда в ходе обслуживания банкета, причем обязательно наличие запаса готовых блюд.

Наиболее удобны для обноса гостей закусками на банкете-коктейле круглые блюда, но за неимением их можно использовать блюда овальные. Количество заранее приготовленных блюд с закусками должно в 2-3 раза превышать количество официантов, подающих их в зал.

Гостей встречают организаторы банкета при входе в зал. Появление первых гостей в зале банкета является для официантов сигналом к началу обслуживания. В зависимости от количества людей, находящихся в зале к моменту начала обслуживания, все или часть официантов выходят из подсобного помещения с напитками, а вслед за ними и с закусками, держа подносы и блюда на левой руке на уровне локтя, и подходят к гостям. Остановившись перед одним из гостей, предлагают ему имеющиеся на подносе напитки, называя их, например: "Пожалуйста, водка, вино, соки".

После того как гость взял с подноса напиток или отказался что-либо взять, официант подходит к следующему. Если гость желает выпить, например, томатный сок, которого на подносе в данный момент нет, но он есть в буфете, следует извиниться перед ним и пообещать принести его несколько позже, предложив пока выпить что-либо другое. Если такого напитка в наличии нет, надо ответить коротко, например: "Извините, томатного сока нет, пожалуйста, сок апельсиновый".

Когда с подноса разобраны все напитки или их осталось мало и в неполном ассортименте, официант возвращается в буфет для пополнения подноса напитками или, оставив его в буфете, тут же берет подготовленный поднос с напитками и выходит с ним в зал. Некоторые из гостей могут попросить разрешения поставить освободившуюся рюмку, бокал или стопку на поднос с напитками. Можно разрешить им это сделать, но лучше взять ее в правую руку, а затем подойти к ближайшему столику и оставить там. Подавая напитки, официант постоянно должен наблюдать за тем, какие напитки имеют большой спрос у гостей, об этом сообщать бармену-буфетчику и ставить их на поднос в большем количестве.

Подача горячей закуски осуществляется по согласованию с организатором банкета и распоряжению метрдотеля или старшего официанта.

На подогретое металлическое или фарфоровое блюдо укладывают горячую

закуску, к которой подают деревянные или пластмассовые шпажки. Если на блюдо отдельные кусочки продукта положены в один ряд, шпажки должны быть в каждом из кусочков. При укладке продукта горкой шпажки должны быть в тех кусочках, которые лежат сверху, а для всех остальных шпажки в необходимых количествах помещают в устойчивую низкую стопку-стаканчик, ставя его на блюдо, рядом с продуктом. При этом тупые концы шпажки должны выступать над бортами стопки-стаканчика на 10-20 мм, что удобно для гостей. Обнося гостей закуской, официант держит блюдо в левой руке, а в правой - небольшую тарелку, в которую предлагает гостям положить использованные шпажки.

К горячей закуске можно подать соус в неглубоком соуснике или розетке, которую ставят у края блюда рядом с продуктами или в центре его. Гость, взяв с блюда наколотый на шпажку кусочек (изделие), опускает его в соус, а затем кладет в рот. Некоторые продукты, обжаренные в жирах, непосредственно перед укладкой их на блюдо для подачи в зал откидывают на дуршлаг, что предотвратит образование капель жира на отдельных кусочках и попадание их на костюм гостя или на пол. Гостей обносят напитками и закусками с момента появления первого гостя в банкетном зале и до ухода последнего.

При обслуживании банкета с большим количеством участников работа официантов должна быть организована так, чтобы подача напитков и закусок производилась равномерно всем гостям независимо от места нахождения их в зале.

Для сбора освободившейся использованной посуды как со столиков, на которые ее ставят гости, так и непосредственно из их рук, назначают одного или несколько официантов-сборщиков. Правой рукой он собирает и ставит посуду на поднос, находящийся в левой руке, и выносит ее из банкетного зала для мойки. Эти же официанты-сборщики меняют пепельницы, очищают их от окурков, убирают использованные бумажные салфетки со столиков и т.п. При ограниченном числе официантов посуду собирают официанты, подающие напитки и закуски, по мере ее использования. Кроме напитков и закусок, гостям можно предложить сигареты, папиросы, сигары.

Сигареты и папиросы, помещенные в сигаретницы или прямоугольные розетки, а сигары - в открытых фирменных коробках, ставят на поднос. Для обрезания кончика сигар должен быть подан секатор. Для прикуривания на этом же подносе рекомендуется поставить зажженную свечу.

При организации банкета-коктейля можно предусмотреть розлив напитков в рюмки и бокалы непосредственно в банкетном зале. Для этого на удобных местах, чаще всего в углах, нишах, у глухих стен банкетного зала, устраивают бары. Количество их зависит от числа участников банкета и площади банкетного зала.

При отсутствии специальных буфетных стоек для бара ставят обычные столы, покрывают их толстой тканью и скатертями, спуская их к полу, как при накрытии банкетного фуршетного стола. Длина такого стола 2-4 м, ширина 1-1,5 м. В центре стола-бара устраивают витрину: выставляют напитки в бутылках (этикетками в зал) и кувшинах, крюшонницу. Здесь же должен быть термос или иная посуда с пищевым льдом, приборы для открывания банок и откупоривания бутылок, салфетки и небольшой поднос для подачи 1-5 рюмок.

На столе-баре выставляют группами рюмки, бокалы, стопки для напитков. При этом для удобства работы бармена более высокую посуду ставят ближе к торцам стола, а низкую - к центру его.

Напитки наливает буфетчик-бармен, который стоит за баром. Для удобства и быстроты работы возле него справа должен быть небольшой столик с напитками в бутылках и кувшинах.

Резерв напитков находится в ящиках, коробках, поставленных под стол. Там же должна быть посуда для пробок, место для пустой и ненужной тары, запас пищевого льда и др. За 20-30 мин до начала банкета бар должен быть полностью подготовлен и обеспечен всем необходимым.

За 10-20 мин до прихода гостей бармен приступает к разливу напитков и обеспечивает во время банкета необходимый резерв наполненных напитками рюмок. Бармен предлагает и наливает напитки как непосредственно гостям, подошедшим к бару, так и официантам для подачи гостям в зале.

При обслуживании банкета с большим количеством участников в помощь бармену, как и при организации буфета вне банкетного зала, назначается помощник, обязанности которого - пополнение бара чистой посудой, уборка использованной, подноска недостающих напитков, а в случае необходимости подача их с подноса отдельным гостям, стоящим вблизи, а также помощь бармену в разливе напитков в рюмки.

В последнее время все чаще находят практическое применение различные варианты обслуживания банкетов. Вот один из них.

**Банкетный коктейль-фуршет.** Для организации такого банкета необходимы два банкетных зала, каждый из которых в состоянии вместить всех приглашенных гостей. Один из них, первый от парадного входа в помещение, предназначается для встречи и сбора прибывающих гостей. Он оформляется, как зал для банкета-коктейля. В другом зале накрывают один или несколько больших столов, которые сервируют и оформляют подобно фуршетному столу, за исключением напитков и посуды для них. На этом столе должен быть широкий ассортимент холодных, горячих, десертных блюд и закусок, фруктов и т.п.

Кроме закусочного стола, в этом зале, как и в первом, необходимо поставить возле стен и в других удобных местах несколько маленьких столов с той же сервировкой, что и в первом зале.

Для напитков, как при организации банкета-коктейля, устраивают один или несколько буфетов-баров. Они могут быть в зале или в подсобном помещении, или и в зале, и в подсобном помещении.

Прибывшие на банкет гости собираются в первом зале. Здесь их обслуживают официанты, предлагая напитки, налитые в рюмки, бокалы, стопки в буфете-баре, а также холодные закуски, уложенные на блюда: канапе, сэндвичи, расстегаи, пирожки, тарталетки, волованы и т.п. Методы, техника и организация обслуживания в этом зале те же, что и на банкете-коктейле.

Обслуживание в первом зале продолжается 30-45 мин, после чего устроитель банкета приглашает гостей перейти во второй зал, к закусочному столу.

Закусочный стол к этому моменту должен быть полностью подготовлен: поставлены холодные, горячие, а иногда и десертные блюда, закуски, соусы, специи, хлеб, разложены приборы для раскладки и т.д.

Как только гостей пригласили к столу, официанты переходят во второй зал и подают гостям тарелки и приборы, раскладывают или помогают взять закуску, блюдо и т.п., а затем убирают со стола и уносят из зала использованную посуду и приборы, пополняют стол чистой, уносят освободившиеся блюда из-под закуски и т.п.

В то время, когда часть официантов обслуживает гостей у закусочного стола, официанты, подающие вина, подготовив подносы с напитками в буфете-баре (преимущественно винами), обносят ими гостей. В отдельных случаях в конце подобных банкетов подают кофе. Такое же обслуживание можно организовать и в одном зале.

## Банкет-чай

Банкет-чай обычно организуется женщиной для женщин, но не исключена возможность приглашения и мужчин. Количество гостей на таких банкетах обычно невелико. Время для проведения чаще всего от 16 до 18 ч, продолжительность не более 2 ч.

Мебель, рекомендуемая для банкета-чая: небольшие круглые или овальные столы (при отсутствии их можно использовать и столы квадратной или прямоугольной формы), стулья, кресла, полукресла, банкетки, диваны.

Столовое белье (скатерти, салфетки) цветное, нежных цветов и оттенков, неоднотонное.

Иногда столы с полированными, мраморными, стеклянными, инкрустированными крышками скатертями не накрывают. Если число гостей более 8, можно накрыть несколько отдельных столиков (по 4-10 человек за каждым).

К чайному столу могут быть поданы: калачи, пироги, сухари, торты, пирожные, бисквиты, кексы, печенья, конфеты, сладкие орешки, миндаль, яблоки в слойке, всевозможные фрукты и ягоды, суфле, кремы и т.д.

Из спиртных напитков десертные полусладкие и полусухие вина, кремы, ликеры, коньяки; на банкете, устроенном в честь какого-либо юбилея, может быть подано шампанское. Холодные закуски на чайный стол подавать не рекомендуется. Отдельным гостям по их просьбе вместо чая может быть подан кофе.

Чайный стол или столы ставят в центре зала или размещают с учетом его конфигурации и расстановки мебели, заботясь при этом о создании удобств для гостей. Если в зале ставят несколько чайных столов, то между ними должен быть обеспечен свободный проход как для гостей, так и для официантов. Помимо основных чайных столов, при необходимости можно поставить в удобном месте подсобный столик для официантов, а также запасные столики на виду у гостей.

Чайный стол может сервироваться различными способами.

Против места каждого предполагаемого гостя ставят десертную тарелку, за ней рюмку мадерную емкостью 75 г и рюмку для ликера и коньяка, если они включены в меню. Десертные приборы - нож и вилку или ложку (в зависимости от десертного блюда) кладут рядом с десертной тарелкой или на нее, а приборы для фруктов - за тарелкой.

Салфетки, сложенные валиком, треугольником, конвертиком и т.д., - на десертную тарелку или с левой стороны от нее. Такая сервировка обусловлена тем, что некоторые десертные блюда, такие, как суфле, яблоки, запеченные в кляре или слойке, кремы, клубника и т.д., не ставятся на стол, а подаются официантами или десертное блюдо в меню вообще не включено. Десертную тарелку с уложенными на нее десертными приборами можно поставить слева от гостя в 15-20 см от края стола. Салфетку, красиво сложенную, кладут также слева от гостя перед десертной тарелкой или на нее. Остальные предметы сервировки те же, что и в первом варианте. Свободное место на столе против каждого гостя предназначается для десертных блюд в креманках.

Тарелки для фруктов и приборы к ним могут быть поставлены на стол стопками по 4-6 шт. в местах, удобных для гостей; их можно подавать и при обслуживании.

Пепельницы, сигареты, папиросы, спички на чайный стол не ставят. Их подают официанты. На стол ставят предусмотренные меню сладости, фрукты и т.д., десертные или полусладкие вина. Сливки, молоко, лимон ставят перед подачей горячих напитков. Если в меню банкета есть варенье, на столе должны быть стопки розеток по 4-6 шт.

Фужерами для воды, как правило, чайный стол не сервируют, и воду или подают официанты в конце банкета, или ставят в бутылках на отдельном столе и там же фужеры на виду у гостей.

На банкете-чае в честь знаменательной даты или юбилея может быть подано шампанское. В этом случае бокал для шампанского ставят левее рюмки для мадеры. Лучшим украшением чайного стола является самовар. Его ставят на основной стол, левее хозяйки или на небольшой стол, подставленный к основному слева от ее стула. Фарфоровый чайник с заваркой и чашки ставят около самовара.

### **Обслуживание чайного стола**

Официанты приглашают гостей к накрытому столу и помогают им сесть, уделяя наибольшее внимание женщинам, старшим по возрасту. Удостоверившись в том, что все участники банкета удобно разместились, официанты предлагают им сладкие блюда и вина. Затем готовят к подаче горячие напитки.

После этого производится уборка использованной посуды с чайного стола. Взамен использованных тарелок перед каждым гостем ставят чистые с приборами. Закончив уборку, дают чай, кофе, предварительно поставив на стол горячие сливки, молоко и лимон. Чашки с горячими напитками на блюдцах ставят на стол справа от десертных тарелок. Ложки при подаче горячих напитков должны быть положены на блюдце перед чашкой ручкой вправо, а ручка чашки должна быть обращена в левую сторону от гостя. После того, как горячие напитки поданы, официанты предлагают гостям мускат, кагор, ликеры, коньяки.

Чашку кофе гостям можно предложить с подноса, предварительно наполнив ее из кофейника. После наполнения чашек кофе кофейник можно поставить на стол. Кофе можно долить в ту же чашку, не снимая ее со стола.

Чай на столе доливать не рекомендуется. При желании гостя выпить другую чашку чая можно налить напиток на подсобном столе в ту же чашку, если в ней нет лимона и отстоя, и подать гостю.

Чай из самовара наливает хозяйка и предлагает гостям. Официант в этом случае помогает хозяйке в подаче чая гостям, сидящим вдали от нее, а также подносит чистые чашки и чайник с заваркой. По просьбе хозяйки официант может наливать чай из самовара и предлагать его гостям.

### **Буфет-фуршет – горка**

Буфет-фуршет – горка организуется для быстрого обслуживания делегаций в театре, на стадионе, на предприятии и т.д.

В ассортименте продукции буфета могут быть фрукты, печенье, пирожные, торты, кексы, бисквиты, пирожки, конфеты, орешки, бутерброды (канапе, сэндвичи), мороженое, закуски (в небольшом количестве), воды, пиво, вина.

Официанты берут подготовленные напитки и десерт на подносах и обносят гостей, соблюдая очередность подачи: десерт, шампанское, коньяк, ликер, кофе, чай. Обслуживая гостей, официанты должны следить за порядком на столах и по необходимости убирать использованную посуду и пополнять сервировку недостающими приборами.

Когда по какой-либо причине нет возможности устроить буфет-горку, но организация угощения необходима, можно порекомендовать следующий вариант обслуживания.

В зале или помещении, отведенном для этой цели, ставят несколько небольших столиков из расчета 8-12 гостей на один стол. Столы могут быть поставлены как по периметру зала, так и в середине его, предусматривая равномерное рассредоточение гостей во всем зале.

## **ЭФФЕКТИВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАБОТНИКОВ И ПОДГОТОВКА ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА**

### **Ответственность администрации**

Всю ответственность за рациональное использование работников и рост производительности труда полностью несет администрация предприятия, именно она осуществляет руководство, приобретает оборудование, организует обучение, внедряет новые методы труда, стремясь к получению наилучших показателей в работе.

### **Рациональная организация труда**

В задачи администрации входит разработка наиболее эффективных и рациональных методов труда для всех цехов и участков предприятия в форме письменного документа, в котором подробно излагаются права и обязанности каждого работника (должностные инструкции). Основная цель такого документа - обеспечить выполнение той или иной операции с минимальными затратами времени и труда.

Так, например, на каждом участке производства должен быть перечень закусок или блюд, подлежащих приготовлению в течение рабочего дня или смены, с перечислением всех входящих в них компонентов. Пользуясь таким перечнем, работники холодного цеха могут быстро уточнить наименование всех продуктов, какие им потребуются в течение рабочего дня или смены, и сразу получить их из кладовой или со склада. Такой же порядок можно установить на каждом участке работы предприятия.

Следует позаботиться не только о правильном размещении оборудования на площади каждого цеха, но и обеспечить такое положение, чтобы требующиеся механизмы всегда находились под рукой.

Например, машина для нарезания продуктов, должна быть установлена как на основном производстве, так и в доставочном цехе. Достаточно должно быть у поваров кухонных ножей, посуды для приготовления и отпуска пищи (блюд, мисок, кокотниц, турок).

**Полуфабрикаты и блюда, готовые к потреблению.** В настоящее время широкий ассортимент полуфабрикатов и блюд, готовых к употреблению, способствует эффективному использованию обслуживающего персонала, росту производительности труда и сокращению затрат на приготовление блюд. Чем меньше число человеко-часов затрачено на производство пищи, тем больше времени можно уделить обслуживанию и, таким образом, увеличить объем товарооборота.

**Расстановка работников.** Планирование расстановки должно быть повседневной заботой администрации. Многие руководители предпочитают составлять недельные планы использования работников. Наиболее трудным делом является расстановка их в часы пик и часы спада нагрузки рабочего дня предприятия. Если сосредоточить весь наличный состав на предприятии во время наибольшего наплыва посетителей в часы пик, то значительное число работников окажутся незагруженными в утреннее и послеобеденное время, когда наступает спад в работе предприятия.

Для рационального планирования обслуживания посетителей необходимо знать, как распределяются потоки посетителей по дням недели и по часам дня. К сожалению, лишь очень немногие руководители учитывают показатели по часам дня, однако именно эти цифры могут оказать весьма существенную помощь при разработке недельного плана расстановки работников.

Недостаточно знать, например, что выручка предприятия в обеденные



часы равна 10 млн.руб. Нужно установить, как распределяется эта сумма по часам. Возможно, что из этой суммы всего лишь 100 тыс.руб. приходится на время между 15-ю и 16-ю часами.

Если это так, то незачем сосредотачивать всех работников на предприятии в этот период. Если предприятие производит, и затем замораживает для последующего отпуска значительное количество продукции, то можно использовать освободившихся работников для оказания помощи производству.

В заключение можно сформулировать следующие выводы:

- а) необходимо планировать расстановку работников;
- б) следует сопоставлять количество затраченных человеко-часов и объем почасовой выручки предприятия;
- в) рекомендуется выравнять и регулировать нагрузку работников;
- г) надо всеми мерами сокращать объем работы на тех участках, которые не связаны с отпуском блюд и обслуживанием потребителей.

Одним из наиболее отрицательных явлений в существующей системе использования работников является выполнение квалифицированными и высокооплачиваемыми сотрудниками функций и обязанностей, которые могли бы быть возложены на менее квалифицированных и нижеоплачиваемых. Например, опытные квалифицированные повара тратят половину рабочего времени на чистку механического оборудования.

Со всем этим необходимо покончить раз и навсегда, для чего и служат планы расстановки и использования работников, а также точное определение их прав и обязанностей.

**Некоторые рекомендации по рационализации труда.** Проведенные обследования показали, что причиной плохого обслуживания посетителей является неудовлетворительная работа официантов.

Например, в одном из ресторанов официант при обслуживании в среднем совершал 13 рейсов между столом, который обслуживал и различными участками предприятия, непроизводительно расходуя рабочее время и увеличивая продолжительность пребывания посетителей в ресторане. Большая часть этих рейсов была вызвана мелкими, незначительными обстоятельствами: поисками меню, задержками на кухне, его возвращением к столу за дополнительным заказом на десерты, оплошностью официанта, принесшего кофейные чашки без ложек, и т.д.

## **САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**

Отсутствие должного внимания санитарному состоянию и технике безопасности является не только серьезной угрозой для жизни и здоровья людей, но и обходится весьма дорого предпринимателям, занятым в отрасли. Можно отметить две основные причины, в силу которых руководители предприятий массового питания не уделяют достаточного внимания обоим факторам. Одна из них состоит в том, что расходы, связанные с принятием надлежащих мер, не находят прямого отражения в счете прибылей и убытков. Вторая причина - уверенность предпринимателя в том, что его интересы надежно защищены уплачиваемыми им страховыми взносами. Однако такая уверенность ни на чем не основана. Если число несчастных случаев на предприятиях отрасли начнет возрастать, то страховые общества будут добиваться увеличения взносов, которые придется уплачивать тем же предприятиям.

Когда объем товарооборота начинает снижаться и уровень рентабельности падает, руководство предприятия стремится сокращать расходы, и прежде

всего на мероприятия, связанные с соблюдением правил санитарии, гигиены, и предотвращением несчастных случаев.

Конечно, главной функцией предприятия массового питания является обслуживание потребителей. Но вместе с тем необходимо обеспечить все условия для поддержания чистоты и соблюдения правил техники безопасности на предприятиях массового питания.

### **Основные положения**

Соблюдение правил санитарии, гигиены и техники безопасности требует такого же повседневного внимания и труда, как приготовление и отпуск пищи.

Кроме того, надо иметь в виду, что оба эти участка постоянно находятся под пристальным наблюдением соответствующих органов и учреждений. Отделы здравоохранения систематически инспектируют предприятия и фиксируют все обнаруженные ими упущения и нарушения; органы пожарного надзора время от времени также проверяют условия работы и состояние помещений предприятия, а также соблюдение правил эксплуатации оборудования.

Правила санитарии, гигиены и техники безопасности установлены специальными инструкциями и постановлениями, действующими для предприятий питания всех видов и категорий. В основном они одинаковы для всей страны, отличаясь лишь незначительными деталями в положениях, издаваемых соответствующими органами отдельных штатов.

Необходимо установление тесного сотрудничества со всеми контрольными инстанциями, которые издают соответствующие постановления, руководствуясь соображениями защиты интересов работников предприятия и потребителей. В ряде случаев высококвалифицированные специалисты, работающие в этих организациях, могут оказать конкретную помощь предприятию.

Помимо прямых последствий несчастного случая или пищевого отравления, вызванных отсутствием должного внимания к соблюдению правил техники безопасности и санитарии, следует учитывать также ущерб, который может быть нанесен репутации предприятия оглаской таких случаев. Это неизбежно отразится на посещаемости и, следовательно, на товарообороте предприятия. Надо также принять во внимание, что в особо серьезных случаях соответствующие инстанции могут вынести решение о закрытии предприятия и прекращении его деятельности.

### **Санитарно-гигиенические условия работы предприятия**

Проводимый в предприятиях массового питания комплекс санитарно-гигиенических мероприятий имеет целью создание и поддержание благоприятных для здоровья условий путем предохранения пищевых продуктов, инвентаря, оборудования, людей и помещений от обсеменения и заражения вредными микробами и бактериями. На практике это осуществляется в результате постоянной борьбы против фальсификации продуктов, инфекций, загрязнений, всевозможных паразитов и вредителей.

Упомянутый комплекс мероприятий охватывает два основных участка: хранение и обработку пищевых продуктов и меры по содержанию в чистоте помещений предприятия. Конечно, оба эти участка тесно связаны между собой, но иногда их приходится разграничивать. Так, например, на предприятии питания могут содержаться в абсолютной чистоте все помещения, полы, стены, оборудование, инвентарь, однако обращение с пищевыми продуктами



(хранение, транспортировка, обработка) может стать причиной опасных для здоровья инфекций.

**Обращение с пищевыми продуктами.** Причиной многочисленных случаев пищевых отравлений нередко является нарушение правил личной гигиены обслуживающим персоналом предприятия. Так, например, стакан, только что вышедший из посудомоечной машины, может быть абсолютно чист и даже стерилен, но если официант возьмет его за края не безукоризненно чистыми пальцами, то это вполне достаточная причина для его возможного бактериологического обсеменения.

Общеизвестно, что в целях безопасности обжаривание свинины должно производиться до достижения внутри куска температуры 75°C. Известно также, что некоторые заварные кремы и столовые соусы после их изготовления быстро могут стать опасными для потребления. Все это должно быть предметом тщательного изучения руководством предприятий, которое обязано обеспечить самое строгое соблюдение правил изготовления, хранения и отпуска скоропортящихся кулинарных изделий.

Пищевые отравления вызываются бактериями - одноклеточными микроорганизмами, которые делятся на две группы: непатогенные, т.е. не вызывающие болезней в организме человека, и патогенные, являющиеся причиной отравлений. Опасные для человека бактерии могут быть и на самом предприятии питания, но могут оказаться и в полученных продуктах. Чаще всего носителями бактерий являются работники предприятия, имеющие дело с пищевыми продуктами. Носителями бактерий могут быть не только люди, но и насекомые, грызуны или оборудование (инвентарь).

Оказавшись в пищевом продукте, бактерии вместе с ним попадают в организм человека.

Важным фактором предотвращения размножения бактерий является соблюдение температурного режима при обработке продуктов, а также установленных сроков их хранения.

Практически это означает ускорение темпов приготовления пищи, хранение всех поступающих скоропортящихся продуктов при низких температурах, быструю переработку всех остатков пищи, поддержание температуры в холодильных шкафах и камерах не выше +4°C.

Кроме того, рекомендуется готовить горячую пищу в течение рабочего дня или смены небольшими партиями, не допуская ее длительного хранения. Если блюда приготовлены за несколько часов до их отпуски, продолжительность которого измеряется двумя-тремя часами, то их доброкачественность уже находится под сомнением.

Нельзя хранить горячую пищу при температуре 80°C или выше. С другой стороны, температура хранения ниже 70°C является критической с точки зрения возможного роста бактериальной флоры. Как установлено практическим опытом, температура в холодильниках, охлаждаемых витринах и холодильных шкафах почти всегда выше +4°C. Поэтому хранение в них готовых блюд и пищевых продуктов отнюдь не служит гарантией безопасности. Таким образом, единственным решением проблемы остается приготовление горячей пищи небольшими партиями и по возможности ее быстрый отпуск потребителям.

Другой мерой безопасности является использование полуфабрикатов и готовых к потреблению блюд. Это устраняет необходимость заблаговременно длительного приготовления горячей пищи в больших количествах и в значительной мере ослабляет угрозу ее заражения и размножения в ней опасной бактериальной флоры.

**Обсеменение.** Помимо времени и температуры, фактором размножения бактерий является обсеменение, возможными источниками которого могут

быть: а) руки работников предприятия; б) оборудование (машины для нарезки продуктов, мясорубки, миксеры, фаршемешалки), а также весь кухонный инвентарь - кастрюли, сковороды, ножи и пр., не подвергнутые в необходимой степени чистке или стерилизации; в) насекомые и грызуны; г) одежда работников предприятия; д) обтирочная ветошь; е) работники, имеющие порезы, царапины и другие открытые раны на руках и пальцах либо страдающие простудными заболеваниями.

Из числа причин потерь рабочего времени среди работников кухни первое место занимают именно простудные заболевания, что объясняется условиями работы, т.е. подверженностью частым колебаниям температуры между тепловым и холодильным оборудованием, которое они обслуживают.

Первым шагом на пути к устранению вышеперечисленных причин обсеменения продуктов должно стать сокращение до минимума ручной их обработки на участке приготовления пищи. Именно здесь наибольшая опасность заражения и обсеменения пищевых продуктов, которую нужно и можно предупредить ускорением всех производственных процессов или внедрением полуфабрикатов и готовых к потреблению блюд.

По этой причине бактериями могут быть заражены и остатки приготовленной, но не использованной пищи, которые уже подвергались воздействию критических температур. Для борьбы с этой опасностью рекомендуются следующие меры: тщательное наблюдение за всеми процессами производства пищи; частое приготовление блюд небольшими партиями; максимально возможное сокращение продолжительности тепловой обработки продуктов на производстве; ускорение всех операций, связанных с отпуском пищи; тщательная чистка и стерилизация всего оборудования и инвентаря.

В случае возникновения каких-либо сомнений в доброкачественности того или иного продукта лучше не использовать его. Не следует также допускать к работе на производстве или к обслуживанию посетителей работников, имеющих порезы на руках или пальцах, либо с признаками какого-либо заболевания.

**Хранение пищевых продуктов.** Важнейшим фактором надлежащего санитарного состояния предприятия является правильно организованное хранение пищевых продуктов. При этом решающую роль играет температура. В холодильных складах температура должна достигать 22°C для хранения замороженных продуктов и 2-3°C для хранения охлажденных продовольственных товаров.

Нескорпортящиеся пищевые продукты должны храниться в чистых, сухих, тщательно вентилируемых складских помещениях или кладовых при умеренной температуре. При этом безопаснее хранить продукты в мешках, ящиках или коробках, что в известной мере защищает их от неблагоприятных воздействий окружающей среды. Во всяком случае следует избегать хранения пищевых продуктов на полу, где они больше подвержены опасности обсеменения.

Вторым важным фактором является продолжительность хранения: чем быстрее процесс оборачиваемости складских запасов, тем меньше возможность их порчи и потерь. Даже замороженные продукты имеют ограничительные сроки морозильного хранения. Никогда не следует забывать, что во всех случаях речь идет о пищевых продуктах и продовольственных товарах, которые всегда имеют ограничительные сроки хранения. Не допускать накопления сверхнормативных запасов, сокращать сроки их оборачиваемости, ускорять темпы производства и отпуска пищи - таковы основные правила, которые необходимо соблюдать.

**Содержание инвентаря.** Весьма важным участком общего санитарного

состояния предприятия массового питания является содержание посуды, приборов и всего столового инвентаря. Большинство нарушений и упущений в соблюдении санитарно-гигиенического режима предприятий отмечаются именно на этом участке. Недостатки в этой области неизбежны, если предприятие не располагает надлежащим посудомоечным оборудованием, устройствами для перемещения и транспортировки посуды и приборов и всем необходимым для организации бесперебойного и надлежащего процесса обработки инвентаря.

Именно посудомоечное отделение ответственно за санитарно-гигиеническое состояние всех предметов сервировки, необходимых для обслуживания посетителей: блюд, тарелок, чашек, блюдец, стекла и столовых приборов. Все это не только подлежит самой тщательной мойке и стерилизации, но и требует соблюдения санитарных правил в ходе этих операций, а также при перемещении в торговый зал и сервировке столов.

Так, например, безукоризненно вымытая тарелка может подвергнуться обсеменению, если взяться за нее недостаточно чистыми пальцами; такой же угрозе подвергаются вилки и ложки, если брать их не за черенки; нельзя ставить чистую посуду и класть приборы на стол, не обтертый предварительно чистым полотенцем. Короче говоря, посудомоечное отделение и все связанные с его работой действия должны постоянно находиться в поле зрения администрации для обеспечения безукоризненного санитарного состояния всего столового инвентаря.

Периодически следует проверять мытье кухонной посуды - сковород и кастрюль. На некоторых предприятиях массового питания установлены специальные машины для мытья и стерилизации кухонной посуды, однако в большинстве случаев для этого пользуются обычной трехкамерной мойкой.

Существующие положения предусматривают обязательный подогрев ополаскивающей воды в третьей камере до 70°C, для чего она оборудуется подогревателем. Однако опыт показывает, что при подобной температуре воды трудно отмывать в ней сковороды, кастрюли и другие кухонные принадлежности, не защищая рук перчатками или иным образом. В результате во многих предприятиях работники выключают подогреватель в третьей камере мойки, что, естественно, не обеспечивает необходимую стерилизацию кухонного инвентаря.

По этой причине рекомендуется обрабатывать в обычной посудомоечной машине возможно большее количество кухонной посуды в целях ее наилучшей стерилизации. Использование недостаточно тщательно промытых кастрюль, например, для смешивания в них различных компонентов салатов сопряжено с опасностью бактериального заражения. Вместе с тем применение нестерилизованных кастрюль и сковород для приготовления в них горячих блюд не так опасно, поскольку эта посуда вместе с ее содержимым подвергается длительному воздействию высоких температур при тепловой обработке продуктов. Во всяком случае рекомендуется пользоваться для приготовления холодных блюд, закусок и салатов только такой посудой и принадлежностями, которые можно обрабатывать в посудомоечной машине.

**Чистка и уборка помещений предприятия.** Этот участок имеет немаловажное значение в работе предприятий массового питания, поскольку о каждом из них посетители судят прежде всего по внешнему виду и состоянию помещений. Некоторое время тому назад существовал такой порядок, когда специальные санитарные бригады производили уборку предприятия в ночные часы.

Однако за последние годы положение изменилось. Пришли к убеждению, что прежний порядок был неудовлетворителен, поскольку он не приучал работников предприятий питания к соблюдению чистоты и порядка на

производстве. Будучи избавлены от необходимости уборки, они не следили за чистотой рабочего места, в результате чего санитарное состояние предприятий оставляло желать много лучшего и производило отрицательное впечатление на посетителей.

В настоящее время от каждого работника предприятия питания требуется обращать больше внимания на чистоту и опрятность в процессе работы.

Другим обязательным правилом поддержания чистоты во всех помещениях предприятий питания является наличие в них необходимых для этой цели оборудования и приборов, хранящихся в определенных, заранее установленных местах. В настоящее время имеется широкий выбор всевозможных образцов передвижного портативного механического и электрического оборудования, специально предназначенного для мытья, чистки и сушки полов и стен помещений.

Поддержание надлежащих санитарно-гигиенических условий в предприятиях массового питания требует также надежной организации сбора и вывоза мусора и отходов. Для этой цели в предприятиях устанавливаются мусоросборники, бачки для отходов, а также специальное оборудование - машины для дробления отходов, агрегаты для прессования в брикеты твердого мусора и др.

### **Техника безопасности**

Среди несчастных случаев на предприятиях массового питания преобладают три вида: порезы, ожоги, а также скольжения и падения, что относится не только к работникам, но и к посетителям предприятий. Здесь следует прежде всего устранить причины, могущие вызвать такие несчастные случаи: плохое освещение, небрежно положенные ковры, циновки, дорожки, выщербленные лестничные ступеньки, упавшие на пол остатки пищи или кожура от плодов, разлитая по полу жидкость, ящики или коробки в проходах.

Весьма многочисленны несчастные случаи с работниками, обслуживающими механическое оборудование - машины для нарезки продуктов и обработки овощей, мяса и рыбы. При этом следует подчеркнуть, что если работники не обучены должным образом обращению с этими механизмами, то не помогут никакие защитные устройства и ограждения.

Существует еще множество других причин несчастных случаев: двери, открывающиеся в проходы, чрезмерная скученность работников в производственных помещениях, оживленное движение в проходах и коридорах, сильный шум и беспорядок. Очень часто для устранения всех этих причин и, следовательно, возможных несчастных случаев требуется всего лишь наведение элементарного порядка в предприятии.

Нередки случаи возникновения пожаров в предприятиях массового питания. Причины бывают различны: дефектное состояние теплового оборудования, отсутствие автоматической спринклерной системы или исправных огнетушителей в отведенных для них местах, засоренные вытяжные каналы и пр. Во всяком случае администрация каждого предприятия питания должна быть знакома с правилами противопожарной безопасности и строго следить за их соблюдением под угрозой штрафа или даже закрытия предприятия в случае их невыполнения.

Вся ответственность за принятие мер технической безопасности возлагается на руководство предприятия, которое во всех случаях и при любых условиях обязано проявлять инициативу в этой области.

При этом нельзя ограничиваться лишь пассивными мероприятиями вроде развешивания плакатов и надписей с предостережениями против возможных несчастных случаев. На каждом предприятии должна систематически

проводиться пропаганда мер по технике безопасности, и в задачи администрации входит создание соответствующей службы наблюдения за внедрением и эффективным применением таких мер, к числу которых можно отнести следующие.

Программа проведения мероприятий по технике безопасности должна быть составлена заблаговременно и осуществляться с первого же дня работы предприятия.

Рекомендуется привлекать для оказания помощи и консультаций специалистов - представителей соответствующих организаций, например органов пожарного надзора.

Следует пропагандировать методы работы с соблюдением правил техники безопасности. Необходимо осуществлять постоянное наблюдение за безопасным состоянием всех производственных помещений.

Регулярно следить за исправностью всего действующего на предприятии оборудования и тщательно инструктировать обслуживающий персонал по безопасному обращению с ним.

Нужно обеспечить необходимую степень яркости освещения всех помещений предприятия, поскольку недостаточное освещение, особенно лестничных клеток, проходов и коридоров, может служить источником повышенной опасности падений и столкновений.

Необходимо следить за состоянием ножевых изделий. Установлено, что большинство несчастных случаев от порезов вызывает применение не острых, а тупых режущих инструментов. Все работники должны быть проинструктированы о необходимости пользоваться при нарезке и разделке продуктов разделочными досками.

Во всех производственных помещениях должно быть достаточное количество полотенец для мытья рук обслуживающего персонала.

Все работники, занятые на производстве, должны носить соответствующую спецодежду. Операторы, обслуживающие тепловое оборудование, должны быть одеты в куртки с длинными рукавами и иметь защитные огнестойкие перчатки для предохранения рук от ожогов.

Большое значение приобретает для работников предприятий питания обувь. Необходимо избегать обуви с гладкой кожаной подошвой и кожаным каблучком, скользящим по полу.

Следует обеспечить строгое соблюдение правила, согласно которому чистка всех машин, агрегатов и механизмов производится лишь после их выключения.

В заключение порекомендуем вести самый тщательный дневник всех происшествий и случаев, отмечаемых в ходе повседневной работы предприятия. Несколько случаев, объектом которых явился один и тот же агрегат, свидетельствуют о неполадках данного оборудования или о том, что его обслуживают недостаточно квалифицированные операторы.

## **ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

- 1. Составьте логическую схему базы знаний по теме юниты.*





Карп фаршированный  
 Осетрина отварная с соусом  
 хрен  
 Ассорти рыбное  
 Ассорти мясное  
 Куры жареные с гарниром  
 Язык заливной  
 Салат рыбный  
 Салат мясной  
 Салат “Столичный”  
 Натуральные овощи  
 Соления  
 Масло сливочное

Горячие закуски

Осетрина по-русски  
 Раковые шейки в томатном  
 соусе  
 Грибы в сметане  
 Шоколад

Холодные напитки

Кофе глясе

гарниром  
 Бефстроганов  
 Шницель отбивной с гарниром  
 Куры отварные с гарниром и белым  
 соусом  
 Индейка жареная с гарниром  
 Котлеты по-киевски с гарниром

Сладкие блюда

Фрукты ассорти  
 Цитрусовые  
 Желе многослойное  
 Крем ванильный  
 Яблоки в тесте  
 Мороженое с наполнителями

Горячие напитки

Чай (с медом, лимоном, вареньем)  
 Кофе (черный, по-восточному)

Хлебобулочные и кондитерские изделия

Пирожные ассорти (малютка)      Пирожки слоеные с мясом  
 Торт “Пражский”                      Расстегаи с рыбой  
 Миндальное пирожное              Хлеб белый и черный  
 Конфеты в ассортименте

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

3.2. Составьте меню для банкета-фуршета. Подберите напитки в соответствии с ассортиментом блюд, включенных в меню. Перечень блюд для составления меню приведен ниже.

Холодные закуски  
 Икра зернистая  
 Канапе с икрой зернистой  
 Семга с лимоном  
 Лососина с лимоном  
 Ассорти рыбное  
 Осетрина заливная

Горячие закуски  
 Судак жареный фри  
 Осетрина в тесте  
 Лангет  
 Котлеты пожарские  
 Люля-кебаб  
 Тефтели

Осетрина под майонезом  
Осетрина отварная  
Ассорти мясное  
Колбаса сырокопченая  
Сервелат  
Ветчина  
Язык заливной  
Язык отварной с хреном  
Мясо заливное  
Куры заливные  
Курица фаршированная  
(галантин)  
Салат с крабами  
Салат "Столичный"  
Салат мясной  
Салат из свежих помидоров и  
огурцов  
Овощи натуральные  
Яйцо под майонезом  
Масло сливочное

Котлеты куриные  
Сосиски-малютки  
Грибы в сметанном соусе

Сладкие блюда  
Мороженое (с вареньем,  
шоколадом и другими наполните-  
лями)  
Фрукты ассорти  
Виноград  
Цитрусовые  
Взбитые сливки с шоколадом  
(вареньем)

Горячие напитки  
Чай  
Кофе (черный, по-восточному)  
Шоколад

Хлебобулочные изделия  
Расстегаи  
Пирожки с мясом  
Хлеб белый  
Хлеб черный

## **ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

### **ЮНИТА 1**

#### **ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПОДГОТОВКИ ПЕРСОНАЛА**

Редактор Н.М. Пилипенко  
Оператор компьютерной верстки В.В. Сорокин

---

Изд. лиц. ЛР № 071765 от 07.12.1998  
НОУ "Современный Гуманитарный Институт"  
Тираж

Сдано в печать  
Заказ